સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ,

જેની અંદર

વિદ્યા, હુંનર, રસાયન, વૈદ્યક, તથા ઘરગતુ ૧૨૦૨ મીશ્ર નુસખાઓનો સમાસ કર્યો છે.

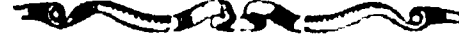
ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો
એકત્ર વાલમમાં.

રચીને પ્રસિદ્ધ કરનાર—રીપન પ્રેસના માલેકો,
મેશર્સ અમનજી જમશેદજી મીસતરી
અને
અરદેશર ફરામજી સોલન.

મુંબઈ:
રીપન પ્રીંટીંગ પ્રેસ, કાલબાદેવી.
૧૮૮૭.

કીંમત ફકત રૂપીઓ ૧.

પ્રસ્તાવના.



પ્રીય વાંચનાર આ નુસખા સંગ્રહના બે ભાગ આગલ અમોએ છાપ્યા હતા અને તેનો ત્રીજો ભાગ છાપવાનું કામ સરૂ કીધું હતું તેટલાં ઘણીક તરફથી એવી માંગણી કરવામાં આવી કે તેનો પેહેલો ભાગ આજે મલી શકતો નથી માટે જો એ સઘલા ભાગો ફરીથી એકંદર છાપવામાં આવે તો વધારે સારૂં. આવી માંગણીપર ધ્યાન આપી તેના ત્રણે ભાગો એકંદર છાપી એકજ વાલમમાં બહાર પાડયા છે અને આશા છે કે જેવો આસરો ગઈ વખતે ગ્રાહાકો તરફથી મલીયો હતો તેવોજ આ વખતે પણ મલશે.

ગઈ વખતના દરેક ભાગની કીંમત રૂ ૧) હતી જે ગરાબોને ખરાદ કરવાને જરા ભારે લાગી હતી માટે આ વખતે એ ત્રણે ભાગોની કીંમત ફકત રૂ. ૧।) રાખી છે જેથી સર્વે સજનોને ખરાદવાને સેહેલાઇથી બની શકે.

એ ત્રણે ભાગો છાપવામાં અમારા કેટલાક મીત્રોએ જે મદદ કરી છે તે માટે આ તકે અમો તેઓનો આભાર માન્યે છીયે.

મુંબઇ, અકટોબર ૧૮૮૭.

પ્રગટ કરનારા

મેશર્સ બ. જી. મીસતરી

અને

આ. ફ. સોલન.

સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ.

ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો.

સાંકલીઉં.

તરેહવાર જાતના અચાર બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતની ચટણી બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના રાઇતાં બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના મસાલા બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતની અંગરેજી મીઠાઇ બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતની ગામઠી મીઠાઈ બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના પાક બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના મુરબા બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના પરચુટણ પકવાન બનાવવાની રીત.

તરેહવાર જાતના આઇસકરીમ, શરબત તથા એરીતેદ વાટર બનાવવાની રીત.

હુનરથી તરેહવાર જાતના અરક એસેનસ તથા દારૂ કાહાડવાની કલા.

વઇદકને લગતા પરચુટણ નુસખા.

રસાયણને લગતા પરચુટણ નુસખા.

તરેહવાર જાતના પરચુટણ ધંધાદારીઓને માટે નુસખા.

સુધારા તથા વધારા સાથે.

સર્વોપયોગી નુસખા સંગ્રહ.

ભાગ પેહેલો, બીજો તથા ત્રીજો.

અચાર બનાવવાની રીત.

૧. અચાર, કાચી કેરીના (પાણીના)- કાચી કેરી સાજી ફાટફુટ વગરની (નંગ ૪૦૦) નીમક પાએશ્રી ૧) પેહલાં કેરીને બે વખત સાફ પાણીએ ધોવી અને મીઠાંમા ખરમોટીને હ.ખોટેલાં સાજા વાસણમાં એક નીમકનું પડ અને એક કેરીનું પડ એવી રીતે બરણીના મોહડાં વેર ભરવું, અને તેની ઉપર વજન મુકવું. ભરતાં વધેતો બીજાં વાસણમાં નીમકમાં ખરમોટીને રેહવા દેવું. બે ત્રણ દીવશ પછી જોવું અને તેમાં જો નરમ થઇ હોયતો કાહડી નાખવું અને બીજી ખરમોટેલી કેરીનું દબાણ કરવું, ખરમોટેલી કેરી નહી હોયતો બીજી સાજી કેરી લાવી તેનું દબાણ કરવુ. ત્રણ અથવા ચાર દીવશમાં બરણીના મોહડાં વેર પાણી નહીં આવ્યું હોય તો નીમકનુ થોડું પાણી કરી તેના ઉપર નાખવું. કોઈ તારી પણ નાખેછે. પછી બાર અથવા પંદર દહાડા રહી કામમાં લેવું.

૨. અચાર, કાલી ફુલાવરનાં—કાલી ફુલાવરના ઉપરના ફુમરા ફુલ સાથના દાંખરા શેર ૧૫) નીમક શેર ૧) સરકો બાટલી ૨) તજના નાના કટકા ૪) કાલા મરીના દાના ૧૦) તથા અલચી ૫) પેહેલાં કાલી ફુલાવરના કટકા કરી નીમકમાં આંથવા, અને સાદરીપર નાંખી તડકે સુકવીઆ બાદ, સરકો લઇ ઉપર કહેલો બધો મસાલો નાખી જરા ચુલાપર મુકી ગરમ કરવો, થંડો પડેઆ પછી કાલી ફુલાવર ડુબે ત્યાં સુધી નાખવો, અને બરણીનું મોહડું બાંધી રાખવું, અને થોડા દાહડા રહી કામમાં લેવું.

૩. અચાર, કોબીજના—કોબીજના દરા સાજા મોટા નંગ ૨) નીમક શેર ૧) પેહેલાં કોબીજને ઝીની કાપી ટોપલીમાં નાખી નીમક સાથે આથવી, અને ઉંચી આનલીપર મુકી બધું પાણી જેરવી કારવા પછી ત્રણ અથવા ચાર દહાડા સુધી સાદરી પર નાખી તડકામાં સુકવવા મૂકવી, સુકાવા પછી ઉપર કહવા પ્રમાણે સરકો બનાવી કોબીજ ડુબે તાંહાં સુધી સાજી બરણીમાં નાખવો, અને થોડા દહાડા રહી કામમાં લેવું.

૪. અચાર ગોર કેરીના— કાચી કેરી મોટી નંગ ૫૦૦) નીમક પાયલી ૧) રાઇ દલેલી શેર ૭) નરમ ગોળ મણ પોણો, ખારક શેર ૧) કાળાં મરી આખાં શેર અરધો, ધાના શેર પોણો, લવંગ શેર ०।) તજ શેર ०।) હલદ શેર પોણો, લસણ શેર ૨) અને દલેલા મરચાં શેર ०।) પેહેલાં કેરીને છોલી ચાર ચાર ચીર કરી મીઠાંમાં આકીને બે દીવશ સુધી રહેવા દેવી, અને ત્રીજે દીવસે બહાર કાહડી જેનોજ અંદર થયલો ન મકના પાણીથી ધોઇ ટોપલીમાં નાખવી, અને સાદરી પર મુકી તડકે સુકવવા મુકવી, સુકાયા બાદ ઉપર કહેલો બધો મસાલો લેઇ ગોળમાં મેલવો, અને કેરીની દરેક ચીર ઉપલા તઇયાર કીધેલા મસાલામાં ખરમોટીને એક સાજી બરણીમાં ભરવી અને ઉપરથી જે મસાલો વધે તે નાખી દેઇ બરણીનું મોહડું સંભાલથી તાકીદ બાંધી લેવું, દશ કે પંદર દહાડા પછી આસરે દોહોડ શેર નરમ ગોળ નાખવો, અને થોડા દહાડા રહી કામમાં લેવું.

૫ અચાર, ચવચવના—પાપરી શેર ૧૫) વેંગણા શેર ૧૫) ચીભડાં શેર ૧૫) ગાજર શેર ૮) આદુ શેર ૫) લીલી અરધ શેર ૩) મરચાં શેર ૩) દલેલી રાઇ શેર ૭) સરકો સાજો બાટલી ૧૦) ખોપરું કીધેલું લસણ શેર ૧) પેહેલાં પાપરી તથા વેંગણાનાં બે મુઠી નીમક નાખી ચુલાપર બાફવા મુકવાં, અને પછી

ચીભડાં, ગાજર, આદુ, લીલી અરધ, એ સઘળાંને જુદા જુદા કાપી મીઠું દેઇ બે દીવસ સુધી રાખી સાદડીપર સુકવવા નાખવાં, બરાબર સુકાયા પછી ઉપર કહેલો બધો મસાલો સરકામાં નાંખી દેઇને તઈયાર કીધેલા સુકાએલાં બધાં વાંના મસાલામાં મેલવી દેઇ એક સોનાં ઢંખોટેલાં વાસણમાં ભરી તેનું મોહડુ બાંધી રાખવું, આસરે પંદર દહાડા પછી કાંમમાં લેવું.

૬. અચાર, બફેણાનાં—પાકી મોટી કેરી નંગ ૧૦૦) દલેલી રાઇ શેર ૮) ખાંખડું કીધેલું લસણ શેર ૧) હલધ શેર અરધો, તથા નરમ ગોળ શેર ૨) પહેલાં કેરીને સાફ ધોઇને તપેલાંમા કેરી બુડતું પાંણી નાંખી ચુલાપર બાફવા મુકવી, એક કે બે જોશ આવે એટલે એક પાંટીમાં નાખી બધું પાંણી નીતારી કાઢી સાદડીપર સુકવવા દેવી, પછી ગોળમાં ઉપલો બધો મસાલો મેલવી તેમાં તઇયાર રાખેલી બધી કેરી બરાબર ખરમોટીને સોનાં ઢંખોટેલાં વાસણમાં ભરવી, અને ઉપરથી બાકી રહેલો રસ રેડીને તેનું મોહડું બરોબર બાંધો રાખવું. અને થોડા દહાડા રહી કાંમમાં લેવું.

૭. અચાર, કાંદાનું (વેલાતી)—ધેરેલાં સુફેદ કાંદાની છાલ છોલી ઉપર તથા નીચથી જરા કાપી આખ્ખા ને આખ્ખા બાટલીમાં નાખવા, અને તે ડુબે એટલો સારો સરકો નાખી તેમાં થોડા રાઇના દાણા, ૧) પાતરી જાવંત્રી, અને ૧) લીલું મરચું નાખવું. અગર જો ૧) ચમચો શાકોડનું તેલ તેમાં નાખ્યું હોય તો કાંદાનો રંગ જેવોનેતેવો સુફેદ રહેછે.

૮. અચાર રાઇતી કેરીનું—૧) મણ સારી મોટી કેરી લાવીને તે જરા પાકવા જેવી થાય એટલે તેને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટકા કરવા, અને પછે તે કટકાને ગરમ પાણીમાં ધોઇને એક બરણી અથવા બરણામાં ભરી તેમાં ૪) શેર નીમક મેલવવું. એ પ્રમાણે ત્રણ દીવસ રાખવા પછે તે કટકા બાહેર કાહાડી કોરા કરીને ત્રણ દહાડા સુધી તડકામાં સુકવવા, અને પછે ૪) શેર રાઇ લાવી તેને જરા પાણીમાં ખરમોટી તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ રાઇને ભરડીને તેનાં છલાં ઝાટકી કાહાડી તેને ખુબ છુંદવી, અને પછે તેને એક મોહોટી લાકડાંની કથરોટમાં લઇ તેમાં ૧) શેર પાણી નાખી તેને ખુબ કાલવવી, અને તેમાં ૫) શેર સરસીયુ તેલ નાખીને ફરીયા તેને ખુબ કાલવી ૫) શેર ગોળ તેમાં મેલવી એકરસ કરવી. આ થયા બાદ ઉપલા કેરીના કટકા રાઇમાં નાખી, તેમાં ૫) શેર ખારક, ll) શેર હલદ, ‌l) શેર મરી અને નવટાંક જીરૂં ઉમેરવું, અને પછી આ સઘળાંને સારીપેઠ ખરમોટીને એક સારી અચારની બરણીમાં ભરી તે ડુબે એટલું સરસીયું ઉપરથી નમવું, અને તેનું ત્રણ દહાડા સુધી મોહો બાંધી રાખવું. ત્રીજે દીવસે અચારને તલે ઉપર કરવું, અને એજ પ્રમાણે એક મહીના સુધી દર ત્રીજે દીવસે ઉપર તલે કરતા રેહેવું: પણ એક મહીના પછે દર ૧૫) દીવસે એકવાર ફેરવવું, અને એજ રીતે હમેશાં ફેરવ ફેરવ કરવું.

૯. અચાર, દક્ષીની રાઇતી કેરીનું—૧૦૦ કેરીને ગરમ પાણીમાં ધોઇને ઉભી ચાર ચાર ચીરો એકઠી એક બાજુ વલગી રહે એવી રાતે કાપવી, અને પછે સઘલી રાઇતી કેરીમાં કહયા મુજબ ત્રણ દિવસ નીમકનાં રાખી તથા સુકવીને રાઇ તઇયાર કરવી. અને તેને કેરીની ચીરમાં ભરી કેરીઓને સરસીયાંમાં ડુબાડવી.

૧૦. અચાર, મેથીયા કેરીનું—૧) મણ કેરીને ઉપર પ્રમાણે કાપી તથા રાઇતી કેરીમાં કહયા મુજબ નીમકનાં નાખી તથા સુકવ્યા પછે ૨) શેર મેથીને સરસીયાંમાં શેકવી. અને પછે ‌l) શેર સુકાં લાલ મરચાં તથા થોડી હીંગને પણ જરાક મંડાં તેલમાં શેકી કહાડી આ સઘલાંને બારીક છુંદવા. ત્યારબાદ રાઇતી કેરીની રીતે રાઇ તઇયાર કરીને તેમાં મેથી વગેરે નાખી થોડો ગરમ મસાલો ઉમેરવો, અને એ સરવે કેરીની ચીરમાં ભરી કેરીઓને સરસીયાંમાં ડુબાવવી.

૧૧. અચાર, ખારકનું—૧) મણ ખારકને ત્રણ કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખવા પછે તેને સુક્કી કરી) શેર નીમકમાં એક રાત રાખવી, અને બીજે દહાડે ૩) શેર રાઇ, રાઇતી કેરીમાં કહયાપ્રમાણે તઇયાર કરી ખારકને તેમાં મેલવી સરસીયાંમાં ડુબાવવી.

૧૨. અચાર લીંબુનું (વેલાતી)—૧) ડજન સારાં, ઝલકતાં. અને માવાદાર લીંબુ લઇ તે ઉપરના દાઘ ઓખવી કાહાડવા, અને પછે બરાબર વચમાંથી આરપાર ચાર ચીરા પાડવા. આ ચીરાના અંદર નીમક ભરી તેમને એક રકાબીમાં મુકીને તડકાંમાં અથવા ચુલા આગલ સુકાવા મેલવાં. ત્યારબાદ થોડા ઉંચા વેલાતી સરકામાં લસણ, સેકતો, હલદ, ઇત્યાદી નાખી સાથે ઉકાલો, અને પેલાં લીંબુ ઉપર આ મેલવણી એવી રીતે રેડો કે સઘલાં લીંબુ તેમાં તદન ડુબી જાય. બે અથવા ત્રણ મહીનામાં આ અચાર ખાવા લાયક થશે.

૧૩. અચાર, કુમારનું—કુમારનાં પાકાં લાવી તેની ઉપરની છાલ છોલી નાખીને તેનો ગર કાહાડવો, અને તેને રાખની ટોપલીમાં એક રાત રાખ મુકવો. બીજે દાહાડે તે ગરને રાખમાંથી બાહેર કાહા-

ડી મોટાં પાણીનાં વાસણમાં નાખો ખુબ છબછબાવીને ધોવો, અને પછી તેને બીજું સ્વચ્છ પાણીમાં ધોઇ સુકાતો કરવો. પછી ૧) શેર બે પઇશાભાર નીમક મેલવીને, તથા ત્રણ દાહાડા તડકે સુકવીને, રાઇતી કેરીની રીતથી રાઇ તઇયાર કરી તેમાં મેલવવો તથા સરસીયાંમાં ડુબાવવો.

૧૪. અચાર, આંમલાનું— ૫) શેર આંમલાને ગરમ પાણીમાં આસરે અરધો કલાક રાખવા પછી તેને બાહેર કાહાડી જરા સુક્કા કરવા, અને તેમાં ૧ાા) પાશેર નીમક મેલવી ત્રણ રાત રાખી મુકવા. ત્યાર પછી તેને ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઇમાં ઉપર પ્રમાણે મેલવી સરસીયાંમાં રાખવા.

૧૫. અચાર, કરમદાંનું—૫) શેર કરમદાંને ગરમ પાણીમાં આશરે અરધા કલાક રાખવાં, અને પછી એક માટીનાં વાસણમાં નાંખી ાા) શેર નીમક ઉમેરવું, અને તે અચારને તઇયાર થાય એટલે વાપરવું.

૧૬. અચાર બોરનું—બોરનું અચાર આંબલાંની રીતે થાયછે. (જુઓ આંબલાનું અચાર બનાવવાની રીત)

૧૭ અચાર સરકાનું (સાદું)—પેહેલાં કોઇબી જાતની વનસ્પતીને નીમકનાં જલદ પાણીનાં કેટલાક કલાક સુધી ભીંજવી રાખવી, અને પછી તેનું પાણી સુકાવા દઇ અચારની બાટલીમાં અથવા બરણીમાં નાખી ઉપરથી ઉકલતો સારો સરકો નાખવો, અને તુરત બુચ મારવો. કોઇને ભાવે તો સરકામાં કેટલાં લીલાં મરચાં તથા બીજો ગરમ મસાલો પણ નાખે. નાજુક વનસ્પતીને ઘણું જલદ નીમકનું પાંણી નહી જોઇએ.

૧૮. અચાર નીમકનું (સાદું)—કોઇબી જાતની વનસ્પતી લઇ તેને સાફ કરી અચારની બાટલીમાં અથવા બરણીમાં ભરવી, અને ઉપરથી ઘટ લુગડામાંથી ગાળેલું નીમકનું જલદ પાણી નાખી તુરત બુચ મારવો. અમા પણ ઉપલી સુચના ધ્યાનમાં રાખવી.

ચટણી બનાવવાની રીત.

૧૯. ચટણી, ખાટી મીઠી—મરચાં ૭) આદુ તોલા ાા), જીરૂં તોલા ા) બે આનીભાર મરી, લસણની કરી ૪) આમલી તોલા ૧) મીઠું તોલા ા) કોથમીરની જુડી ૩) કાંદા ૧) નારીએર ા) કીશમીશ શેર ા) બદામની બીજ પાંચ, એ સંધાને પાટાપર પીસી એક રકાબીમાં કાઢી ઉપરથી એક લીંબુ નીચવવું.

૨૦. ચટણી, કાશમીર—આદુની ફાચેલી સફેદ શેર ાા) છોલેલું થકું લસણ શેર ાા) કીશમીશ શેર ૧) સુકાં મરચાં શેર ાા) ધુંદેલી આખી રાઇ શેર ા) સોજો સરકો બાટલી ૩) અને ગોળ શેર ૧) પેહેલાં લસણ, રાઇ તથા મરચાંને પાટાપર પીસી નાંખવું. અને ઉપલા સરકામાંથી ૧) બાટલી સરકો લઇ ગોળ સાથે મેલવી નાંખીને ઉપલા સંધા વાના સાથે એક સોજી બરણીમાં ભરી દેઇ ઉપર બાકી રહેલો સરકો નાંખી દેવો, પછી એ બરણીને ૧૩) દીવશ સુધી તડકામાં મુકી રાખવી.

૨૧. ચટણી, કોટની—સારાં પાકાં મોટાં કોટ ૨) આદુ, લીલી આંબાહળદ, સુકાં મરચાં, જીરૂં, ધાણા એ બધું એક કેટલાયાનું લેવું, પેહેલાં કોટમાંનો સોજો ગર કાહાડીને એક રકાબીમાં રાખવો, અને પછી થોડી લસણની કરી તથા નમખનાં ઉપલા બાકીના વાંના નાંખી પાટાપર પીસીને તેમાં થોડો ગોળ તથા કોટનો ગર મેલવી દઇ ખાવામાં લેવું. (એ ચટણી જલદી બગડી જાયછે, માટે ખાવા જોગીજ બનાવવી.)

૨૨. ચટણી, ખજુરની—નવી આમલી શેર ા) બીઆ કાહાડેલો ખજુર શેર ા) આદુ શેર ા) કીશમીશ શેર ાા) છોલેલા કાંદા શેર ા) બીઆં કાહાડેલાં સુકાં મરચાં નવટાંક, રાતી ખાંડ ચમચા ચાર, નીમખ ચમચો ાા) પેહેલાં કાંદા તથા ખજુરને ઉપલા બધા મસાલા સાથે થોડો સરકો નાખી પાટાપર બારીક પીસવું. પછી વાસણમાં સારી પેઠે માલીશ કરી પોહરી મોહનાની બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો, થોડા દહાડા રહી ખાવામાં લેવી.

૨૩ ચટણી, તલની—એક મોટો ચમચો તલ, એક લસણની કરી, અરધો કાંદો, થોડી કોથમીર, ત્રણ લીલાં મરચાં. અને જરા નીમખ. એ દરેકને પાટાપર નાખી પીસવું, પીસતી વખતે તેની અંદર જરા આંમલીનું પાણી કરાને નામવું, (એ ચટણી ખાવા જોગીજ બનાવવી, કારણકે જલદી બગડી જાયછે.)

૨૪. ચતણી, તામેતાની—પાકાં તામેતાં રતલ ાા) નવી આમલી રતલ ાા) આદુ તોલા ૫) સુકાં મરચાં તોલા ૩) કીશમીશ તોલા ૫) લસણ તોલો ૧) નીમખ તોલા ૧ા) સરકો બાટલી ા)-પેહેલાં સરકામાં આંમલીને ચોળીને જરા ગરમ કરાને બીજા વાસણમાં ગાળી કાહડવું, પછે ઉપલા બધા મસાલાને પાટાપર નાખી બારીક પીસીને તઇયાર કીધેલા સરકામાં મેલવી દેઇને પોહોરા મોઢાનાની બાટલીમાં ભરી થંડી જગાપર રેહવા દેવું.

૨૫. ચટણી, દીનર—એક મોટી કાચી કેરી, એક કાંદો, ત્રણ લીલાં મરચાં, પેહેલાં કેરીની છ-

ની સલેશ કરવી, પછી કાંદા, તથા લીલાં મરચાંને કાપીને નાખવાં, અને ખાતી વખતે તેમાં જરાક સરકો નામી વપડાસમાં લેવું.

૨૬. ચટણી, પેરની—પાકાં નરમ પેર ૩) નો ગર, આદુ, કીશમીશ, સુકાં મરચાં, રાતી ખાંડ, એ દરેક એક દોહડીઆંભાર આસરે લેવું, પછે તેમાં જરા જીરૂં, ધાણા, લસણની કળી, જરા નવી આમલી તથા નીમખ લઇ પાટાપર બારીક પીશવું, પછી પેરના ગર સાથે મેલવી દઇને વપડાસમાં લેવું. (એ ચટણી ખાધા લગીજ બનાવવી, કારણ કે વધુ વખત રેહવાથી બગડી જાયછે.)

૨૭. ચટણી, ફુદનાની—ફુદનાના લીલાં પાતરાં રતલ ૦।।) લાલ મરચાં તોલા ૨।।) નીનખ નવ ટાંક, લસણની કળી ૧૨) કાંદા તોલા ૨) એ સઘલાંને લાકડાંની ખાંનીમાં બારીક છુંદવો, છુંદતો વખતે થોડો થોડા કરીને ૦।) પેંટ સરકો રેડવો, પછે તે બધાને મેલવી દેઇને તેમાં બીજો અરધો પેંટ ગરમ કીવેલો સરકો રેડવો, થંડું પડને પોરેારા મોહનાની બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૨૮. ચટણી, બોલરમ—કીશમીસ રતલ ૧) કાચી કેરી નંગ ૨) નીમખ ચમચો ૧) સરકો અરધી બાટલી.— પેહેલાં દરેક ચીજને સમારી તથા કીસમીસના થડીઆ કાહડી નાંખીને ખાનીમાં નાંખીને છુંદવી, છુંદતો વખતે થોડો થોડો સરકો નાંખવો, બધું તઇયાર થયા પછી બાકી રહેલો બધો સરકો નાખીને એક પોહેાળા મોહનાની બાટલીમાં ભરી રાખવું, અને દીવસ ૧૫) પછી વપડાસમાં લેવું.

૨૯. ચટણી, કાંદાંની—૦।) શેર સુફેદ કાંદાને છોલીને તેની બારીક કાતરી કરવી. અને તેને ૦।) શેર તેલ અથવા ઘીમાં તલી કાઢડી તેનું સઘલું ઘી અથવા તેલને નીતારી લેવું. પછે ૧) પઇશાભાર સુક્કાં મરચાં ખુબ બારીક વાટીને પેલા તલેલા કાંદાના ગરમાં ભેલવાં. ત્યારપછે ૦।) પઇશાભાર નીમક અને ૧) પઇશાભાર ખારક ખુબ બારીક વાટીને તેમાં ઉમેરી સઘલાંને બરાબર મેલવી નાખવું. આ ચટણી સ્વાદીષ્ટ તથા રૂચીકારી થાયછે.

૩૦. ચટણી, અડદની દાલની—૨) તોલા અડદની દાલ, ૨) નંગ લાલ મરચાં, ૫) નંગ લીંબડાનાં પાન, અને ૨) પઇશાભાર ઘી લઇને તેમાં તે સરવે રકમો શેકાઇને લાલ થાય એટલે એક પથ્થરનાં પાટા ઉપર જરાક પાણી સાથે ખુબ બારીક વાટવી, અને પછે તેનાં જરાક આદુ વાટીને લીંબુના રસમાં અથવા જરાક આંબલીના રસમાં ચટણીને મેલવવી.

૩૧. ચટણી, બેનગાલ—૧।।) રતલ સુક્કાં લાલ મરચાં, રતલ ૧) કાચી કેરી અથવા સકરચંદ, ૦) ૧ રતલ નવી રાતી આંમલી, ૧) રતલ સાકર, ૧।।) રતલ તાજું આદું, ૦।।।) રતલ લસણ, ૧।।) રતલ અંગુરી દરાખ, ૧) રતલ બારીક કરેલુ નીમક, અને ૫ બાટલી ઉંચો સરકો. પેહેલાં મરચાંને સરકામાં એક કલાક સુધી ભીંજવો, અને ત્યારપછી એ સઘલાંને પાટાપર પીસી મજબુત બુચવાલી બાતલીમાં ભરી મુકો.

૩૨. ચટણી, કેલાંની—) કાચાં કેલાંને બાફી છાલ છોલી: ૧) ચમચો ચણાની દાલ અને ૪) લાલ સુક્કાં મરચાં વાટીને થોડાંક ઘીમાં તરવાં; અને પછે સઘલું કેલાં સુધ્ધાં ખુબ છુંદી અથવા પીસી તેમાં ૧) ચમચો સરકો અથવા લીંબુનો રસ રેડવો.

૩૩. ચટણી, દરાખની—૩) આંઉંસ આંબોસી, ૧) આંઉંસ લસણ, ૨) આંઉંસ આદુ, ૧) આંઉંસ નીમક, ૨) આંઉંસ કીસમીસ, ।।) આંઉંસ સુક્કાં લાલ મરચાં, અને ૧) પેંટ સરકો. એ સઘલાંને છુંદી અથવા પીસીને મજબુત બંધ કરેલી બાટલીમાં ૧૫) દાહાડા તડકામાં મુકી પછે વાપરવી.

રાઇતાં બનાવવાની રીત.

૩૪. રાઇતાં બાફેલાં અથવા વગર બાફેલાં—રાઇતાં બે જાતનાં બનાવવામાં આવેછે એક બાફેલું અને બીજું વગર બાફેલું. બાફેલાંના વર્ગમાં સઘલી જાતની સારી તરકારી આવેછે; વગર બાફેલાંના વર્ગમાં કેલાં, ખારક, ખજુર, દરાખ, કોપરૂં, ઇત્યાદી ફ્રુત આવેછે; ૧) શેર રાઇતાં બનાવવાનો વસ્તુએ ૧) નવટાંક આખી રાઇ લેવી, અને તેને સેહેજ પાણીથી ભીજવીને તડકામાં સુકવવી; પછે તેને બરડ ને તેનાં ઘલાં કાહાડી નાંખી તેમાં જરા છાસ છાંટીને ખુબ બારીક વાટવી. ત્યાર બાદ ૨) શેર દહી લઇ તેમાં પેલી વાટેલી રાઇ નાખીને તેને સારાપેઠે એકરસ કરવી, અને પછે જે વસ્તુનું રાઇતું કરવું હોય તેને આ મેલવણીમાં મેલવી નાંખી તેમાં ૧।) પઇશાભાર નીમક તથા જરાક જીરૂં બારીક વાટીને નાંખવું અને એક કોરીના અથવા કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

૩૫. રાઇતું, કેરીનું—કેરી નંગ ૩) દરેક્ષી રાઇ તોલા ૨) સરકો ચમચા ૪) અને દહી શેર ૦।) પેહેલાં કેરીની જીની કાતરી કરવી, અને પછી સરકામાં રાઇ ચહરાવીને તેમાં મેલવી નાખયા બાદ તેમાં દહી ઉમેરી નાખવું, પછી થોડાવાર રહી ખાવામાં લેવું.

૩૬. રાઇતું કેરાંનું—(જુઓ રાઇતું કેરીનું) કેરીને બદલે કેરાંની કાતરી કરીને બનાવવું.

૩૭. રાઇતું, કાકરીનું—(જુઓ રાઇતું કેરાંનું) કેરાંને બદલે કાકરીના કટકા કરીને બનાવવું.

મસાલા બનાવવાની રીત.

૩૮. મસાલો, કારીનો—૨) આઉંસ હલદ, ૧) આઉંસ ધાણા, ॥) આઉંસ સુંઠ, ૨) ડ્રામ તજ, ૧) ડ્રામ લાલ મરચાં, ૪) ડ્રામ કાલાં મરી, ૧) ડ્રામ લવંગ તથા જાવંત્રી, ૧) ડ્રામ ચીની કબાલા, ૪) ડ્રામ જાયફલ અને ૧॥) આઉંસ વરીયાલી. આ સઘલાંને બારીક કરી, દલીને તથા સુકવીને બાટલીમાં ભરવું. **બીજું**—૪) આઉંસ હલદ, ૪) આઉંસ ધાણા, ૪) આઉંસ કાલાં મરી, ૩) આઉંસ મેથી, ૨) આઉંસ સુંઠ, ૧) આઉંસ જીરૂં, ૧) આઉંસ ચોખા, ॥) આઉંસ લાલ મરચાં, અને ॥) આઉંસ એલચી.

૩૯. મસાલો, દારૂનો—કમલનાં ફુલ, ગુલાબનાં ફુલ, વાલો, હનીશ, વરીયાલી, ધાણા, જેઠીમધ, કુલીજણ, જતામાશી, સુખડનો વેહેર, કપુરકાચલી, ધહુલા, તમાલ પત્ર, મોહોટી હરડે, તજ, લવંગ, કેશર, સાકર, એલચી, મોસબાની છાલ, ઇત્યાદી. આવા મસાલાથી દરાખનો, દાલસાંનો, ફુદનાનો, ગુલાબનો, તથા ગોશનો દારૂ બનાવયો હોય તો પીનારને ગુણ કરેછે. સાદો દારૂ અવગુણ કરેછે. માટે જેમ બને તેમ તે પીવાથી પરહેજ રેહેવું.

૪૦. મસાલો, સાદો—૧) તોલો ધાણા, ૧) તોલો જીરૂ, ૧) તોલો મરી, ॥) તોલો લાલ મરચાં, અને ૨) તોલા હલદ. ઉપલી ચીજોમાંથી ધાણા તથા જીરાંને જરાક શેકવાં, અને બીજાંને તડકું દઇને સઘલાંને બારીક ઘુંટવું અથવા દલવું.

૪૧. મસાલો, ગરમ—એલચીદાણા, લવંગ, તજ, જાયફલ, જાવંત્રી, જીરૂ, મરી, અને શાહજીરૂં. આ સઘલાંને સરખે ભાગે લેવાં, અને જરાક તડકાનો તાપ આપીને બારીક ઘુંટવાં અથવા દલવાં.

૪૨. મસાલો, ભજીયાંનો—(જુઓ સાદો મસાલો.)

૪૩. મસાલો, ચાવલનો—જીરૂં તોલો ॥) લવંગ તોલો ॥) આખી એલચી તોલો ।) તજના કટકા તોલો ।) કાલાં મરી તોલો ॥) બાદીઆન તોલો ॥) એ બધાંને મેલવીને આસરે બે પાઅશેર ચાવલ રાંધવા હોય તો તેમાં નાંખવો.

૪૪. મસાલો, મેવાનો—બદામની બીજ છોલેલી નવટાંક, પસ્તાં નવટાંક, ચારોલી નવટાંક, સાકર નવટાંક, એલચીદાણા ખોખરા કીધેલા તોલો ૧) એ મસાલો કોઇબી જાતની મીઠાઇ બનાવવી હોય તો તેમાં નાંખવો. (એ મસાલાનો કાંઇજ સુમાર નથી, બનાવનારની મરજી પર આધાર છે.)

અંગરેજી મીઠાઇ બનાવવાની રીત.

૪૫. કસતર, કોપરાંનું—જેટલાં જોઇએ તેટલાં નાલીએર લઇ તેમને બારીક ખમની તેનું દુધ કાહડવું, પણ તેમાં જરાબી પાણી લેવું નહી. પછે એક નાલીએરે ૩) ઇંડાં અને ॥) શેર બુરા ખાંડ નાખી તેને સારીપેઠ મેલવવું, અને ત્યારબાદ તેને એક કલાઇના વાસણમાં નાખી ઉપર ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ધગધગતાં ઇંગાર ઉપર મેલવું, તથા ઢાંકણ ઉપર પણ ઇંગાર મેલવો. સારીપેઠે બંધાયા પછે કસતર ખાવા લાયક થશે.

૪૬. કસતર, લીંબુનું—૮) ઇંડાં, ૧) પૈંત કકરા પડતું પાણી, ૨) લીંબુની છાલ, ૧) લીંબુનો રસ, ૧) વાઇન ગલાસ સુફેદ વાઇન, ૧) ચમચો બ્રાંનડી, અને મીઠાસ ધરે એટલી ખાંડ. ઇંડાંની દાલ સુફેદ દુધ જેવી થાય ત્યાંસુધી કાલવવી, અને તેમા કકડા પડતું પાણી, લીંબુની ખમનેલી છાલ, લીંબુનાં રસ, તથા ખાંડ નાખીને ચુલા ઉપર મેલવું, અને જયાં સુધી ઘાટું થાય ત્યાં સુધી કાલવ્યા કરવું. ત્યારપછે તેમાં વાઇન તથા બ્રાંનડી ઉમેરવો, અને પોપડો બંધાવા દેવો. પછે તુરત ઉતારી પાડી ગલાસોમાં નાખવું, અને થંડું પડવા પછે ખાવામાં લેવું.

૪૭. કસતર, વેલાતી—૧) સેર દુધને ચુલા ઉપર ઉકાલવા મેલો, અને તેમાં ૨) ઇંડાંની દાલને દોહોવીને નાખો તથા ખાંડ મરજી પ્રમાણે ઉમેરો આ દુધ આધું થાય તેની અગાઉ ઉપલાં ઇંડાંનો સુફેદીને ખુબ કક ચહડાવો, અને તેને કસ્તર ઉપર રેડો. બખવાસને માટે લેમન ઑફ રેઝ, અથવા એવી કોઇબી બીજી ખુશબો નાખવી.

૪૮. કસતર, નારંગીનું—૫) નારંગીનો રસ કાહાડીને સાકરીયા ખાંડ સાથે ચુલા ઉપર ગરમ કરવા મુકવો, અને જે થરી ઉપર આવે તે કાહાડી નાંખવી. સહેજ થંડું પડવા પછે ૫) ઇંડાંની દાલ અને ૧) પૈંત ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ નાખવું, અને જયાં સુધી બંધાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપર ધીમી આંચે રાખવું, પણ સંભાલ રાખવી કે કકડા આવી દુધ ઉભાઇ નહીં જાય.

૪૯. કસતર, બદામનું—બદામ ૦॥) રતલ, ઉકાળીને ઘટ કરેલું દુધ ૧) સેર, ૧૨) ઇંડાંની દાલ, મરજી પ્રમાણે ખાંડ, અને થોડોક ગુલાબ. બદામને છોલીને થોડાક ગુલાબની અંદર વાટવી, અને તેમાં ઇંડાંની દાલ તથા દુધને સારીપેઠ કાલવીને ઉમેરવું; ત્યારપછી ખાંડ નાખીને આ મેલવણીને ઘટ થાય ત્યાંસુધી ધીમાં આતશ ઉપર કાલવ્યા કરવી, પણ તેમાં ભડકા આવવા દેવા નહી.

૫૦. કસતર, ભુંજેલું—દુધ ૧) સેર, ઇંડાં ૮) ખાંડ ૬) આંઊંસ, નીમક ઝીની ૦) ચમચી, જાયફલ તથા લીંબુની છાલ સ્વાદ આપે તેટલી. ઇંડાંને સારીપેઠે મેલવ્યા પછી તેમને દુધમાં નાખવાં, તથા સઘલું એકરસ કરવાબાદ તેમાં ખાંડ નાખી ગાલી કાહાડવું. ત્યારબાદ નીમક નાખી એક ઊંડી રકાબીમાં એ મેલવણી રેડવી, તથા જાયફલ અને લીંબુની છાલને ખમનીને તેની ભુકી તે ઉપર ભભરાવવી. પછે તેને ધીમા ભઠીપર વીસથી તે ત્રીસ મીનીટ સુધી ભુંજાવા દેવું, અને સઘલી બાજુથી કઠણ થવાબાદ ઉતારી પાડવું.

૫૧. કસતર, કવતીદાર—દુધ ૧) પેત ખાંડ ૦।) રતલ, ૧) ઇંડાંની દાલ, બ્રાંનડી ૧) ચમચો મેંદો ૧) ચમચો અને નીમક સુમાર પ્રમાણે. બ્રાંનડીનાં મેંદો, ઇંડાંની દાલ, તથા નીમક મેલવવું, અને એ સઘલું સારીપેઠ મેલવ્યા પછે ખાંડ તથા દુધ તેમાં નાખતાં જવું અને કાલવતાં જવું. પછે માખણ લગાડેલાં તારત બનાવવાના વાસણમાં આ મેલવણીને નાખી અરધો કલાક સુધી મધાયમ ભઠીપર ભુંજવી, અને ખાતી વેલાએ તે ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

૫૨. કસતર, નબલાં આદમીને માટે થંડું—૧) ઇંડું, ૧) તેગલનો ચમચો ખાંડ, ૦॥) પીંટ થંડું પાણી, ૨) ચાહેની ચમચી ગુલાબપાણી, અને દોડું ખમણેલું જાયફલ. પેહેલાં ઇંડાંમાં ખાંડ નાખી સારી પેઠ કાલવવું; પછી તેમાં રહતે રહતે થંડુ પાણી નાખતા જવું અને ચારવતા જવું; શેવટે, ગુલાબ પાણી તથા જાયફલ ઉમેરી નબલા આદમીને બબે અથવા ત્રણ ત્રણ કલાકે એક વાઇન ગલાસ આપતા જવું.

૫૩. કસતર, બાફેલું—દુધ શેર ૨) ખાંડ શેર ૧) ઇડાં ૮) એલચી દાણા તોલો ૧) જાયફલ મોટું ૧) પેહેલાં દુધને ત્રણ જોશ આપી નીચે ઉતારવું, અને એક બીજા સોજા વાસણમા ખાંડ નાખી તેમાં ઇંડાં ભાંજીને ખુબ એકરસ કરવું, પછી પેલા ગરમ કીધેલા દુધને થંડું પાડીને તેમાં ઇંડાંની મેલવણી નાખવી અને ખુબ તરાંહથી એકરસ કીધા પછી તેમાં ભાખરા કીધેલા એલચી દાણા તથા ખમણેલું જાયફલ ઉપરથી ભભરાવવું. વધારે સવાદદાર કરવું હોય તો તેમાં થોડી બદામ તથા પસતાની સલેશ અને થોડી ચારોલી નાખીને એક બીજી પોહોરા મોહનાની તપીલીમાં થોડું થંડું પાણી નાખીને તેની અંદર પેલું તઇયાર કીધેલું વાસણ મુકી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું, પછે તે જાંહાં સુધી બંધાએ તાંહાં વેર સુહુલાપરજ રાખવું. (સંભાલ રાખવી કે પાણીમાં કકરા પડતી વખતે કસતરના વાસણમાં જરાબી પાણી જાય નહીં.)

૫૪. કસતર, ગલાસીઆ—દુધ શેર ૨) ખાંડ શેર ૦॥) ઇંડાં ૬) પેહેલાં દુધને સુહુલાપર મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ખાંડ નાખવી, પછી તેને ચમચે હીલવીઆ કરવું, દુધ જરા ઘાટું દેખાએ કે તરત તેને નીચે ઉતારી થડું પડેને તેમાં ઇંડાં ભાંજી એકરસ કરી નાંખવાં, અને સુહુલાપર શેકવું, જરા ઘાટું થાય કે નીચે ઉતારી ગલાશ ભરવાં, અને તેની અંદર જરા જરા જાયફલ તથા એલચીદાણા ઘુંટીને ભભરાવવા.

૫૫. કસતર, દુધનું—દુધ શેર ૨) ઇંડાં ૮) ખાંડ શેર ૧) જરા તજનો કટકો, થોડી બદામની સલેશ, ચારોલી, એલચીદાણા, અને જાયફલ. પેહેલાં દુધને સુહુલાપર મુકી ઉકાલવું, ઉકાલતી વખતે તેમાં તજનો કટકો નાખવો, પછી તેમાં આબજોશ આવે કે ચમચે હીલવ હીલવ કરીને આશરે પા ભાગ બાલીને પોણો ભાગ રેહે કે તેમાં ખાંડ નાખી મેલવી દેવું, પછી જરા ખાંડનું પાણી બાલી જરા ઘાટું જેવું થાય કે તેને ઉતારી થંડું પડવા દેવું. ઘણુંજ થડું પડે ત્યાં સુધી તેને હીલવ હીલવ કરવુ કે ઉપર મલહી બંધાએ નહી, પછી તેને બીજા વાસણમાં ગાલી કાહડી તેમાં ઇંડાં ભાંજી સારી પેઠ હોહોવીને પેલાં ગારેલાં દુધમાં સારી પેઠ મેલવી દેઇ ઉપર ચપટ રકાબી ઢાંકી ઇંગારપર મુકવું. અને તેની ઉપર પણ આતસને સરખો બીછાવી દેવો, જરા દુધ બંધાવા આવે કે તેમાં બદામની સલેશ, ચારોલી ઉપર ભભરાવી, તથા ઘુટેલું જાયફલ અને એલચીદાણા ઉપર દરતા નાખી, ઇંગારને સરખો કરવો, પણ નીચનો ઇંગાર કમતી રાખવો, કારણ કે તલીએ વધારે ઇંગાર હોશે તો તલીએનું દુધ બલી જશે, જયારે કસતર કઠણ થાય અને રતાશપર જણાય કે નીચે ઉતારી પાડવું.

૫૬. કસતર, ચાવલનું—દુધ શેર ૧॥) ઇંડાં ૪) સોજા ચાવલ ૦।) શેર, ખાંડ શેર ૦।) પેહેલાં દુધમાં ખમણેલું જાયફલ, જાવંત્રીની પાતરી, તથા જરા તજનો કટકો નાખી ઉકાલીને ૧) શેર રેહે કે તેને નીચે ઉતારી ગારી કાહાડવું, પછી તેમાં ઇંડાંની હોહોવેલી દાલ, આગલથી બાફી રાખેલા થોડા ચાવલ, ખાંડ તથા અરધું ગલાસ બરાનડી નાંખી ખુબ મેલવી દેઇને એક વાસણમાં એ સઘલી મેલવણી [illegible]

ઉપર મુકી જ્યાં સુધી તે ઘટ થાય ત્યાં સુધી ચમચના દાંડાએ હીલવ હીલવ કરીયા કરવું, પછી રકાબીમાં કાહાડી ખાધામાં લેવું.

૫૭. કસતર, માખણનું—સોજું માખણ રતલ ૧) સફેદ સાકરીઆ ખાંડ રતલ ०॥) ઈંડા ૮) છુંદેલા એલચીદાણા ०।) તોલો, છુંદેલુ જાયફલ, ०।) તોલો, તજની છુંદેલી ભુકી ०।) તોલો, અને બદામની બીજ ૫) તોલા. પેહેલાં બદામને ગરમ પાંણીમાં નાંખી તેનાં છલતાં કાહાડી નાખવાં, અને તેમાંથી ૪) તોલાને આશરે બદામને ખુબ બારીક છુંદવી. અને ૧) તોલો બદામની પાતલી સલેશ કરવી પછી એક તપીલીમાં માખણ તથા ખાંડ નાંખી સાથે મેલવી દેઇ ઈંડાને બીજા વાસણમાં ભાંજી દોહોવી નાંખી, પેલી માખાણની તપીલીમાં દોહોવેલાં ઈંડાં, છુંદેલી બદામ, તજની ભુકી, એલચીદાણા અને જાયફલની ભુકીમાંથી જરા જરા જુદું રાખી બાકીનું બધું માખણ સાથે સારી પેઠે ખુબ મેલવી સુહુલા ઉપર મુકી ઘુંટી એકરસ કરવું, પેહેલાં માખાણ પીગલી ઘી થઇ છુટું થી પાછું અંદર મલી જશે, ત્રણ ચાર વખત તપીલીને સુહુલા ઉપરથી ઉતારી ઠુંડી થડું પડે એટલે ફરીથી સુહુલા ઉપર મુકવી, એ પ્રમાણે ઘી બે માલુમ થઇ બધું એકસાંત મલી જઇને શુલકન જેવું થાય ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું, જ્યારે ઘી છુટું દેખાએ નહી, એટલે તપીલીને ઉતારી તે થંડુ પડે ત્યાંસુધી ઘુંટ ઘુંટ કરી બીજી સોજી તપીલીમાં કાહાડી બાકી રાખેલી બદામની સલેશ, એલચીદાના, જાયફલની ભુકી ભભરાવવી ત્યારબાદ થોડાં આઇસના ભુકો કરી તેની ઉપર પેલી તપાલીને બંધ કરીને બંધાએ તાહાંસુધી મુકવી, જ્યારે આઇસમાં બંધાઇ બરફી જેવું થાય કે ખાધામાં લેવું

૫૮. કસતર, કાફીનું—સોજું દુધ શેર ૧) ઈંડા ૫) દરેલી સોજી કાફી તોલા ૫) ખાંડ શેર ०॥) પેહેલાં દુધને ખુબ ઉકાલી ત્રણ આબજોશ આવે ને તેમાં પેલી કાફીને ખુબ ઉકાલીને તેમાંથી અરધું પયાલું કાફી પેલાં દુધમા ઉમેરીને થડુ પાડવું, તદન થંડું પડેને તેમાં પેલાં ઈંડા ભાંજી દોહોવીને તથા ખાંડને પેલા તઇયાર કીધેલાં દુધ સાથે મેલવી દેવું. પછી એક પોહોળા મોનાના બીજા વાસણમાં થોડું પાણી નાખી પેલી તઇયાર કીધેલી મેલવણીની તપીલી તેમાં મુકવી, પછી તેને સુહુલાપર મુકી પાણી ખુબ કકરાવવું. જરા બંધાવા આવે ને તેની ઉપર ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા જાયફલ ભભરાવવું, સારી રીતે બંધાએ અને જરા કઠણ લાગે એટલે નીચે ઉતારી પાડવું. (સંભાલ રાખવી કે પાણી કકરતી વખતે દુધમાં એક છાંટો બી જાય નહીં, નહીતો કસતર બંધાશે નહી.)

૫૯. કસતર, કરંટ દરાખનું—ઈંડાં ૮) એક પેંટ કરંટ જૂઇસ. દરાખનો રસ, ખાંડ શેર ०॥) પેહેલાં (કરંટ જાઇસ) તથા ખાંડને સાથે મેલવી દેઇને આસરે ત્રણ મીનીટ ચુહુલા ઊપર મુકવું, થંડું પડે ને તેમાં પેલાં ઈંડા દોહોવીને મેલવી દેવાં. પછી ઉપલીજ રીત પ્રમાણે બીજી તપીલીમાં પાણી નામો તેની અંદર પેલી મેલવણીની તપીલી મુકી સુહુલાપર મુકવું. જ્યારે પાણીમાં ખુબ કકરા આવે કે પેલી મેલવણીને ચમચના દાંડાથી તે ઘટ થાય ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. પછી એક બીજા વાસણમાં રેડા તેમાં ०॥) શેર મલાઇ તથા ૨) ચમચા લીંબુનો રસ નાખી તે થંડું પડે ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું. એટલે કરંટ કસતર થશે.

૬૦. કરંટ તારટ—કરંટ દરાખ શેર ૨) ખાંડ શેર ૧) ઈંડા ૪) પેહેલાં એક તાંબાની ઉંડી રકાબીમાં દરાખ પાંથરી તેની ઉપર ખાંડ પાંથરવી એવી રીતે બે ત્રણ પર કરીને તેની ઉપર રકાબી ઢંકાય એવી રીતે ખાજના માણનું પડ કરી રકાબીને ઢાંકી મુકવી. પછી તેને પદરખાંને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવી જ્યારે જરા લાલ થાય કે તે ઉપર ઈંડાંની સફેદી કાહાડી કફ ચહડાવીને તેની ઉપર પાંથરીને થોરી ચારોલી તથા ખાંડ ભભરાવવી, અને જરા પાછી ભઠીમાં મુકી સફેદી સુકાય ત્યારે બાહાર કાહાડવી.

૬૧. કીસીસ—૪) ઈંડાંની સુફેદીને સારી પેઠે એકરસ કરવી, અને પછે તેમાં ઊંચામાં ઊંચો ૧) રતલ ચારોલા તથા છુંદીને બારીક કરેલી ખાંડ થોડા થોડી નાખતા જવું તથા કાલવ્યા કરવું. ત્યારબાદ તેમાં ૧૨) ટીપાં લીંબુનાં એસન્સના નાંખી સઘલાંને ખુબ મેલવીને એકરસ કરી નાખવું, અને પછે પતરાંના એક ચોરસ પેણામાં સુફેદ કાગજનો એક તાવ પાંથરીને કઠણ કરેલી કરંત જેલીનાં નાના બેટકાં તે કાગજ ઉપર એક સરખા તફાવતે નાખવાં, તથા પછે ઉપલી મેલવણીને એક મોટોટા ચમચાથી તે દરએક બેટકાં ઉપર રેડી તેઓને ઢાકી લેવાં. આ મેલવણીને જેમ બને તેમ ધીરે અને ઠરવેલા હાથે નામવી કે કીસીસ ગોલ અને સુમારી થાય. એ પછે કાસાસને થંડા ભઠીમાં એમની એમ ભુંજવા મેલવી, અને જેવી લાલ થાય કે એક બેટકાંના તલીઆના ભાગને એક એક સાથ અથડાવીને એવી રાતે થડી પાડવી કે બબે બેટકાં એકએકને વલગીને ગોલ દડા બને.

૬૨. કેક તથા બીસકીતને માટે ખાંડની ટોપી—એક માટીનાં સાફ વાસણમાં થોડી ઈંડાની સુફેદી નાંખી તેને કફ ચહડાવતાં જવું, તથા તે જ્યાંસુધી ખીલીને હલકી તથા માખણ જેવી ઘટ અને ચીકટ થાય ત્યાં સુધી તેમાં જરાજરા બારીક

છુંદેલી તથા કપડાંના બારીક ચારણામાંથી ચાળેલી ખાંડ ઉમેરતા જવું. પછી તેમાં થોડા લીંબુનો રસ ઉમેરો તે વાસણ ઉપર એક ભીંના કપડાંનો કટકો ઢાંકી કામ પડે ત્યાંસુધી રાખી મેલવું. જો આ મેલવણીને બરાબર કક ચઢાવશો હશે તો તે પોતાનાં પહેલાં કદથી બેવડી ખીલશે. કક ચઢાવવાને માટે ચાવલીની સોટીઓનો જુમખો વાપરવાથી ઘણું જલદીથી કામ પાર પડે છે.

૬૩. કેક, વીકટોરીયા—૩) રતલ મેંદો, ૨II) રતલ માખણ, ૧) રતલ બુરા ખાંડ, ०I) રતલ સંતરા અને લીંબુની છાલ, ०II) રતલ મીઠી બદામ, ૧II) રતલ કરંત, ૧) જાયફલ, ૧) પાતરી જાવંતરી, ૧૨) ઇંડાંની દાલ, ૬) ઇંડાંની સુફેદી, ०II) પેંટ માન ૧II) પેંટ ઉકાળીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ, અને ૧) મોહોટો ચમચો ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટર. આટાને સારીપેઠે સુકવવો, ખાંડની ભુકી કરવી, સંતરા તથા લીંબુની છાલની બારીક કાતરીઓ કરવી, બદામને છોલીને તેની પણ કાતરી કરવી, દરાખ સુકી તથા સારી લેવી, જાયફલને ખમનવું, જાવંતરીનો ભુકો કરવો, ઇંડાની દાલ તથા સુફેદીને જુદી કાલવવી, અને માન તાજું લેવું. એ પ્રમાણે ઉપલાં સઘલાં વસાણાં તઇયાર કીધાં પછી પહેલાં મેંદાની અંદર મસાલાને મેલવવો, પછી માખણ અને દુધને એકઠું પીગલાવીને ધીમે ધીમે ઉપલા આટાની મેલવણીમાં રેડતાં જવું તથા કાલવતા જવું. એજ પ્રમાણે ઇંડાંની અંદર માણને કાલવવું અને પછે તે પણ ધીમે ધીમે ઉપલી મેલવણીમાં રેડી બાકીના વસાણાં તેમાં નાખો અરધો કલાક સારીપેઠે કાલવીને એકરસ કરવું. ત્યારબાદ કેક બનાવવાના ટીનમાં સારીપેઠે માખણ ચોપડી તેની અંદર એજ પ્રમાણે માખણ ચોપડેલું એક કાગજ પાથરવું, અને પછે તેમાં ઉપલી મેલવણી રેડીને મધ્યમ ગરમીની ભઠી ઉપર ૧II) થી ૨) કલાક ભુંજો.

૬૪. કેક, સાદું અને સસતું—૧II) રતલ ઘઉંનો આટો, ०I) રતલ માખણ, ०II) રતલ કીસમીસ, ०I) રતલ ખાંડ, ૧) ઇંડું, ૧) ચમચી સોડાખાર, અને અરધી પેંત દુધ. પહેલાં દુધને ગરમ કરીને અંદર સોડાને પીગલાવવો, ત્યારપછે સઘલાંને મેલવી નાખીને ધીમી ભઠી ઉપર ભુંજવા મેલો.

૬૫. કેક, ચીજ (ચોખાનાં) — ૪) આંઊંસ ચોખા, ૧) પાણું સેલાની તજ, ०II) રતલ માખણ, ૪) ઇંડાં, ०II) પેંટ ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ, ૧) જાયફલ, ૧) ગલાસ બ્રાંનડી, અને ખાંડ શોખ પ્રમાણે પહેલાં દુધમાં ચોખા અને તજ સાથે બાફવા, પછે તેને એક વાસણમાં એક દાહાડો ઠરવા દેવા, અને પછે તે મેલવણી માખણ સાથે મેલવી તથા ઉપલાં બીજાં વસાણાં તેમાં ઉમેરીને એક મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવી.

૬૬. કેક, બદામનું—૦II) રતલ સારી મીઠી બદામ, ૧) આંઊંસ કડવી બદામ, ૦૨) તાજાં ઇંડાં, ૧) રતલ) સફેદ ખાંડ, ०II) રતલ મેંદો, ૧) રતલ માખણ, અને ૨) લીંબુની છાલ. મીઠી તથા કડવી બદામને સારીપેઠે છોલી, સુકવી, અને વાટીને તેની બારીક ભુકી કરવી. પછે તે ભુકીને થંડાં પાણીનાં અથવા ઇંડાંની સુફેદીનાં થોડાંક ટીપાંથી ભીજવવી, ઇંડાંને સારીપેઠે કાલવીને તેમાં ઉમેરવાં, ખાંડને થોડી થોડી નાખવી, મેંદાને પણ થોડા થોડો ઉમેરવો, અને બદામમાં ઇંડાં નાખવા માંડે ત્યારથી તે છેક આટો નાંખે ત્યાંસુધી એક લાકડાંના મોહોટા ચમચાથી સઘલી મેલવણીને સારી પેઠ કાલવીને એકરસ કરવી. પછે માખણને પીગલાવી આસ્તે આસ્તે ઉપલી મેલવણીમાં રેડી (એ વખતે માખણ ગરમ નહીં જોઇએ) પુરતી રીતે તેને કેકમાં કાલવવું, અને સેવટે લીંબુની છાલ ખમણીને નાખવી. એ પછે કેક ભુંજવાનાં મોલ્ડની અંદર માખણ લગાડી ઉપલી મેલવણીથી અરધો મોલ્ડ ભરવો, અને ૧II) થી ૨) કલાક સુધી ભઠીમાં ભુંજો. કેક રતાસ ઉપર આવે એટલે તે ઉપર કાગજ ઢાંકવું. પણ કેકને બલી જવા દેવું નહીં.

૬૭. કેક, બન—૪) રતલ આટો, ૪) આંઊંસ માખણ, ૬) આંઊંસ સાકર, થોડુંક નીમક, તેટલું જ છુંદેલું વેલાતી જીરૂં, અને ૪) ચમચા ખમીર. એ સઘલાંને એકરસ કરી દુધ નાંખી રોટલીના આટા મીસાલ નરમ કરી ભુંજવાં. એ મધે ૪) આંઊંસ કરંત નાખ્યાથી વધારે સારાં થશે.

૬૮. કેક, કડવી બદામનું—૨) આંઊંસ કડવી બદામને ગરમ પાણીમાં છોલી તેને ઝીની કાપો, અને તેની સાથે ०II) રતલ આટો, ०II) રતલ છુંદેલી સાકર, તથા ૨) આંઊંસ માખણને મેલવી એકરસ કરો. ત્યારબાદ ૨) ઇંડાંની સુફેદીને કક્ ચઢાવી ધીમે ધીમે ઉપલી મેલવણી સાથે મેલવી નાખો, અને પછે કેકનાં ટીનને અંદરથી માખણ ચોપડી તેમાં મેલવણી નાંખો, અને દસથી પંદર મીનીટ સુધી ધીમી આંચની ભઠીમાં ભુંજવા મુકો.

૬૯. કેક, કુઇન—૧) રતલ માખણ, ૧) રતલ મેંદો, ०III) રતલ કરંત, ૮) ઇંડાં, ૨) આંઊંસ કડવી બદામ, થોડું જાયફલ, ૧) વાઇન ગલાસ બ્રાંનડી,

અને ઘટે એટલું ઓરીન્જ ફ્લાવર વાટર. પેહેલાં માખણને ઓરીન્જ ફ્લાવર વાટરમાં ધોવું, ખાંડની બારીક ભુકી કરવી, આટો સારી પેઠે ચાલવો, ઇંડાંને સારીપેઠે કાલવવાં, જાયફલને ખમણવું, તથા બદામની બારીક કાતરી કરવી. ઓરીન્જ ફ્લાવર વાટરમાં ધોયલાં માખણને લાકડાનાં ચમચાથી કાલવીને મલાઈ જેવું બનાવવું, અને તેમાં ખાંડ નાખી કાલવતાં જવું અને ઇંડાં નાખતાં જવું; ત્યારપછી મેંદો અને ઉપલાં બીજાં વસાણા નાખવાં, અને સેવટે તેમાં બ્રાંનડી નાખવો. એ આખી મેલવણીને ૧) કલાક સુધી કાલવવા પછે માખણ ચોપડેલાં નાના તીનોમાં રેડવી, અને ત્યારબાદ એક તેજી બઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવા.

૭૦. કેક, વેડીંગી (લગનનાં)— ૩) રતલ આટો, ૩) રતલ માખણ, ૩) રતલ ખાંડ, ૩) રતલ કીસમીસ, ૬) રતલ કરંત, ૨) દજન ઇંડાં, ૧) રતલ માલુંગું, ૧) આંઊંસ તજ, ૧) આંઊંસ જાયફલ, ૧) આંઊંસ જાવંત્રી, ૦॥) આંઊંસ લવંગ, અને ૧) બાતલી બ્રાંનડી. આ સઘલાંને બરાબર મેલવીને કેકને બઠીમાં ભુંજવા મોકલવું.

૭૧. કેક, તીપસી—પેહેલાં ૧૦) નંગ સપંજ કેક લેવાં, અને તેમાંથા ૪) નંગને એક રકાબીની અંદર પાસે પાસે જોડીને મુકવાં, તથા તેઓની ઊપર રાસ્પબેરી જામ અથવા ચેરી ફલની જામ જાડી જાડી પાંથરવી; પછે બીજાં ૩) નંગ એમના ઉપર ગોઠવવાં અને જામ પાંથરવી; વલી એમની ઉપર ૨) નંગ મુકવાં અને જામ પાંથરવી; અને શેવટે ૧) નંગ બાકી રહેલું તેઓ ઉપર મુકી આ મીનારા ઉપર ૧) ગલાસ સારા શેરી વાઇનનું ધીમેથી નામી કેકમાં પચાવવું અને એજ મીસાલે વારા ફરતાં બીજાં ૨) ગલાસ તેમાં પચાવવાં. ત્યારબાદ બીજાં ૨) ગલાસ બ્રાંનડીનાં ધીમે ધીમે તેમા પચાવવાં, પણ સંભાલ રાખવી કે કેક ઘણાંજ ભીંજાઇ નરમ થઇ ભાંગી નહીં જાય. શેવટે, સારૂં મસાલેદાર મીઠું ઘટ કસ્તર જેવું દુધ બનાવી આ ગલ્યા ગલ્યા મીનારા ઉપર સંભાલથી નામવું, એટલે આ અતીશય લેહેજતવાલું તીપસી (કેકી) કેક ખાવાને તઇયાર થયું.

૭૨. કેક, સેવૉય— ૮) આંઊંસ કેકનો આટો, ૮) ઇડાં, અને ૧૨) આંઊંસ છુંદેલી બુરા ખાંડ. પેહેલાં ઇંડાંને ભાંજી તેની દાલ સુફેદીથી જુદી કાહાડી, સુફેદીને ઘટ્ટ કફ ચહડાવવો, અને પછે દાલ તથા ખાંડને તેમાં ઉમેરી પાછો કફ ચહડાવવો, તથા તેમાં આટાને ધીમે ધીમે મેલવવો. પછે કેક ભુંજવાનાં વાસણને માખણ લગાડી તે માખણ ઉપર ખાંડ તથા આટો સરખે ભાગે ભેલી ભભસવવું, અને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખી કેકને બઠીમાં ભુંજવા મોકલવું.

૭૩. કેક, વેનીસ—૩) આંઊંસ મીઠી બદામ, ૬) આઊંસ બુરા ખાંડ, ૬) આંઊંસ કેકનો આટો, ૨૮) ઇંડાંની દાલ, અને ૪) ઇંડાંની સુફેદી. ઇંડાંની દાલ તથા ખાંડને જયાંસુધી તે હલકી થાય ત્યાંસુધી ચારવવી, અને પછે ૪) ઇંડાંની સુફેદીને ઘટ્ટ કફ ચહડાવી તેમાં ઉમેરવી. પછે ધીમે ધીમે આટાને મેલવી થોડીક લીંબુની ખમણેલી છાલ પણ મેલવવી. ત્યાર પછે આ મેલવણી કેકનાં વાસણોમાં નાખવાની આગમજ તેઓને સારીપેઠ માખણ લગાડવું જોઇએ, પણ તે માખણ ઉપર ખાંડ તથા આટો ભભરાવવો નહીં જોઇએ રાખેતા પ્રમાણે કેકને બઠીમાં ભુંજવા મોકલવાં.

૭૪. કેક, મધના—૧॥) રતલ મેંદો, ૦॥) રતલ મધ, ૦॥) રતલ બુરા ખાંડ, ૦॥) આંઊંસ સંત્રાની છાલ, ૦॥ આંઊંસ લીંબુની છાલ, ૦॥) આંઊંસ સુઠ, અને ૦॥) આઊંસ તજ. પેહેલાં મેંદાને સુકવીને ચાલવો, ખાંડની બારીક ભુકી કરવી, અને લીંબુની છાલની નાની કાતરીઓ કરવી. પછે ખાંડને મધમાં કાલવીને પીગલાવવી, અને તેમાં બાકીના વસાણા નાખીને મેલવવાં. એ રીતે જે એકરસ ખમીર થાય તેને મસલીને પછે તેમાંથી નાના કેક બનાવવાં અને મધ્યમ ગરમીની બઠીમાં ભુંજવાં.

૭૫. કેક, તી—૦॥) રતલ મેંદો, ૧) ઇંડું ૨) આંઊંસ માખણ, અને મરજી પ્રમાણે બુરા ખાંડ મેંદાની અંદર માખણને મસલવું, ખાંડને છુંદીને બારીક ભુકો કરવો, અને ઇંડાંને ભાંજીને આટામાં નાખો સારીપેઠ કાલવીને મેલવવું. પછે આ આટાના બે કેક અથવા પાંઊં બનાવવાં, અને તેને અરધાથી તે પોણું કલાક સુધી બઠીમાં ભુંજવાં. આ કેક ચાહેની સાથે ખાવાથી સ્વાદદાર લાગશે.

૭૬. કેક, લેમન—૦॥) રતલ બારીક કરેલી સારી બુરા ખાંડ, ૬) ઇડાં, ૭) આંઊંસ મેંદો અને ૧) મોહોટાં લીંબુની છાલ. ખાંડને ઇંડાંની દાલ સાથે જયાંસુધી એકસાંત થાય ત્યાંસુધી કાલવવી, અને સફેદીને સારીપેઠ કફ ચહડાવીને ઇંડાંની દાલમાં ઉમેરવી, પછે ધીમે ધીમે તેમાં મેંદો નાખતા જવું તથા કાલવતા જવું, જેથી સઘલું એક સરખું મલી જાય. ત્યારબાદ તેમાં લીંબુની ખમણેલી છાલ નાખીને એક પતરાંનાં વાસણમાં માખણ લગાડેલાં કાગજનું પડ કરવું, અને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખીને ૧) કલાક સુધી કેકને ભુંજવા મુકવું.

૭૭. કેક, ચીજ (બદામનાં)— ૪) આંઊંસ છોલેલી બદામની બીજને વાટીને થોડાં ગુલાબનાં પાણીમાં અથવા આરેન્જ ફ્લાવર વાટરમાં મેલવવી, અને તેમાં ૬) ઇંડાંની દાલ, તથા ૩) ઇંડા-

ની સફેદી નાખીને તેને સારીપેઠે એકરસ કરી તેમાં ૫) આંઊંસ માખણને પીગલાવીને રેડવું, તથા ૧) લીંબુની ખમણેલી છાલ તથા થોડો રસ, અને મીઠાસને માટે સારી સફેદ ખાંડ નાખી આ સઘલી મેલવણીને સારીપેઠ કાલવી નાના કેકનાં તીનમાં માણ લગાડીને ભુંજવા મુકવી.

૭૮. કેક, બ્લેક (કાલું)—૧) રતલ ખાંડ, ૧) રતલ માખણ, ૧) રતલ ઘઊંનો આટો, ૧૦) ઈંડાં, ૦।) પેંટ બ્રાનડી, ૨) રતલ કીસમીસ દરાખ, ૨) રતલ કરંત (બારીક કાલી દરાખ), અને ખુશબોને માટે મરજી પ્રમાણે જાવંત્રી, જાયફલ, તથા લવંગ. આ સઘલાંને ધારા પ્રમાણે એકરસ કરી ભઠીમાં સારીપેઠ ભુંજવું. કેહેછે કે આ કેક એક વરસ સુધી બીગડયા વગર રહી શકેછે.

૭૯. કેક, આઇસ—૨) રતલ આટો, ૧।।) રતલ તાજું માખણ, ૨) રતલ બુરા ખાંડ, ૧૦) ઈંડાં, ૦।।) પેંટ દુધ, ૦।) રતલ સંત્રા તથા લીંબુની ભેલેલી છાલ, ૧) નંગ જાયફલ, ૧) વાઇન ગલાસ રેતફીઆ નામનો દારૂ, ૧) વાઇન ગલાસ ઓરેન્જ ફલાવર વાતર, અને ૨) મોહોટા ચમચા માણ. આટાને સારીપેઠ ગુંદવો, ખાંડને સારીપેઠે વાટીને ભુકી કરવી, ઈંડાંને સારીપેઠે કાલવવાં, સંત્રા તથા લીંબુની છાલની ઝીણી ઝીણી કાતરીઓ કરવી, અને જાયફલને ખમણવું. પેહેલાં માખણને લાકડાંના ચમચાથી કાલવીને મલાઈ જેવું કરવું, અને પછે ઉપલાં સઘલાં વસાના. દુધ, રેતફીઆ, તથા આરેન્જ ફલાવર વાટર સુધાં તેમાં ઉમેરવાં, અને એમને સારીપેઠે એકરસ કરયા પછે માણ નાખવું, તથા ૦।।) કલાક સુધી તેને આતશ ઉપર ઉપસવા દેવું, અને પછે માખણ લગાડેલાં તીનમાં નાખી ભઠીમાં ૧) કલાક સુધી ભુંજવું. ભઠીમાંથી બાહેર કાહાડતી વખતે તુરત કેકનાં માથાં ઉપર ઈંડાંની સુફેદી તથા ખાંડની મેલવણીની તોપી કરવી અને તેને સુકાવા દેવી.

૮૦. કેક, લવંગનાં—૬) ઈંડાં, ૦।।) આંઊંસ લવંગ, ૦।) રતલ ખાંડ, ૧) રતલ મેંદો, અને ૩) ચમચી ગુલાબ. ગુલાબની અંદર ઈંડાં, લવંગ, ખાંડ તથા મેંદો કાલવીને તેનું માણ બનાવવું, અને પછે તેના કેકના આકારનાં ચોસલાં કરી તેમને સુફેદ કાગજમાં લપેટીને ભુંજવાં.

૮૧. કેક, જીનજર—૧) રતલ મેંદો, ૦।) રતલ માખણ, ૧) ઈંડું, ૩) આંઊંશ બુરા ખાંડ અને ૦।।) આંઊંસ બારીક દલેલી સુંઠ. આ સઘલાંને મસલી સારીપેઠ મેલવીને તેનું ૦।) ઇંચ જાડી રોટલીનાં જેવું પડ કરવું, અને તેના બે અથવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાહાડી એક લોહોડાંનાં પતરાં ઉપર ગરમ ભઠીમાં ભુંજવા મેલવાં.

૮૨. કેક, જીનજર (બીજું)—આટો ૩) તલ, ખાંડ ૧) રતલ, માખણ ૧) રતલ, સુંઠની ભુકી ૨) આંઊંસ, સારી કાકવી ૧) પેંટ, ઘટ્ટ દુધ ૦।) પેંટ, અને થોડું જાયફલ. આ સઘલાંને ગરમ ગરમ મેલવી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવું.

૮૩. કેક, ગોલડ (સોનેરી)—૨) કપ આટો, ૦।।।) કપ માખણ, ૧) આખું ઈંડું તથા ૮) ઈંડાંની દાલ, અને ૨) ચમચા બેકીંગ પાઉડર. આ સઘલાંને બરાબર મેલવીને ભુંજવું.

૮૪. કેક, સોદા—૧) કપ માખણ, ૨।।) કપ ખાંડ, ૪) કપ ઘઊંનો આટો, ૧) કપ દુધ, ૪) ઈંડાં, અને થોડો સોદાખાર. આ મેલવણીથી આ કેક બનેછે, અને તેમાં જો તાજાં લીંબુનો રસ નીચવ્યો હોય તો જરા વધારે સ્વાદ આપશે.

૮૫. કેક, વાઇન—એક રતલ માખણને તાવી તેમાં ૧) રતલ મેંદો, ૧) રતલ ખાંડ, ૦।।) રતલ કરંટ દરાખ, ૧) વાઇન ગલાશ બરાંનડી, નાખી એ સઘલાંને એકરસ કરો, પછી એ આટાની ૦।) ઇંચ જાડી રોટલી વણી તેના ગમે તેવા કટકા કરી એક તીનના પતરામાં આટો ભભરાવી ધીમી ભઠીમાં ભુંજો.

૮૬. કેક, સીનામન (તજના)—ઈંડાં ૬), ચારેલી ખાંડ રતલ ૦।।) ઘઊંનો મેંદો ૮) આંઊંસ, માખણ રતલ ૦।।) તજનો બારીક ભુકો ૦।।) આંઊંશ. પેહેલાં ઇડાંની સફેદી કાહાડી તેને કઠણ ફફૂ ચહડાવી તેમાં ખાંડ, મેંદો, તથા ગરમ કીધેલું માખણ નાખી બધાને સારી પેઠ મેલવી દેવું, પછી તેમાં તજનો ભુકો નાખી એક પતરાના મોલ્ડમાં સારી પેઠ માખણ લગાડી તેમાં એ મેલવણી નાખી આસરે પોણો કલાક ભઠીમાં ભુંજવું.

૮૭. કેક, પલમ—૧।।) રતલ મેંદો, ૧।।) રતલ માખણ, ૦।।।) રતલ કરંટ દરાખ, ૦।।) રતલ ઠળીઆ કાહાડેલી તથા ઝીની કાપેલી કીસમીસ, ૦।।।) રતલ ખાંડ, ૧૪) ઈંડાં, તેમાંના સાત ઈંડાંની સફેદી, ૧) લીંબુની ખમણેલી છાલ, ૩) આંઊંસ સીરો પાઇને સુકવેલી નારંગીની છાલ, ૦।।) ખમણેલું જાયફલ, ૦।) રતલ છુંદેલી બદામ, જરા જાવંત્રીનો ભુકો, ૧) ગલાશ બરાંનડી, ૪) ચમચા ગોલાબ. પેહેલાં માખણને એક વાસણમાં નાખી હાથે હાથે ચોલીને તેની કરીમ બનાવી ખાંડ નાખવી, પછી ઈંડાંની સફેદી તથા દાલને અરધો કલાક સુધી કાલવી ફીણ ચહડાવીને ખાંડ તથા માખણ નાખી મેલવવું, પછે મેંદો તથા બધો મસાલો નાખી ૧।)

કલાક સુધી બધાને સારીપેઠ મેલવીને એકરસ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં બ્રાંનડી, નારંગીની બારીક કાપેલી છાલ તથા ગેલાબ નામી સઘલાંને એકરસ કરી કેક બનાવવાનાં મોલ્ડમાં ભરી ભુંજી કામમાં લેવું.

૮૮. કેક, ઇસપંજ— ાાા) રતલ ભુર ખાંડને ૧) કપ પાણીમાં પીગલાવવી, પછી ૪) ઈંડાંના સફેદી અને ૮) ઈંડાંની દાલને કાલવીને એક વાસણમાં રાખવી, ત્યાર બાદ બીજવેલી ખાંડના પાણીને ઉકાલી ગરમ પાંણી ઈંડાંની સફેદી તથા દાલપર નામીને તદન થંડું પડે ત્યાંસુધી સારી પેઠે મેલવીને કફ ચઢાવવો, અને તેમાં આસતે આસતે મેંદો નાખતાં જવું તથા કાલવતા જવું, પછી તેમાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખો એકરસ કરીને કેકના મોલ્ડમાં ભરી ભુંજાવવું.

૮૯. કેક, વરીઆલીનાં— તાજું માખણ રતલ ૧) મેંદો રતલ ૧) ખાંડ રતલ ાાા) ઈંડાંની સફેદી ૧૨), ઈંડાંની દાલ ૮), અરધું ગલાશ બરાંનડી, ૨) આંઊસ વરીઆલી. પેહેલાં દાલ તથા સફેદીને જુદી જુદી કફ ચહડાવીને મેલવી નાખવું. પછી માખણમાં મેંદાને નાખી સારી પેઠે મેલવી ખાંડ તથા ઈંડાંની સફેદી અને દાલ નાખી બધાંને એકરસ કરી કેકના મોલ્ડમાં ભરી ભુંજવાં.

૯૦. કેક, પટેટાનું— ૬) પટેટાને બાફી છાલીને ગરમ ગરમ છુંદી નાખવી, પછી એક ઈંડાંમાં એક ચમચો દુધ તથા એક ચમચો માખણ નાખી સારી પેઠે કાલવવું. ત્યાર બાદ તેમાં એક મુઠી મેંદો તથા એક ચમટી નીમખ નાખી પટેટાને મેલવીને ઘટ બનાવી કેકના મોલ્ડમાં ભરી ભુંજવું.

૯૧. કેક, નાતાલનું— સારો ચારેલો સુકો મેંદો રતલ ૫) તાજું માખણ રતલ ૨) ઝીણી કરંટ દરાખ રતલ ૫) (એ દરાખને પેહેલાં સોજી કરી ધોઇને ચુહુલા આગલ સુકવવી.) "લોફ સુગર" (વેલાતી સફેદ છુંદેલી સાકર અથવા ખાંડ) રતલ ૧ાા) જાયફલ ૧) તાજાં ઈંડાં ૧૮) તેમાંથી ઈંડાંની દાલ તથા સફેદીને જુદાં જુદાં વાસણમાં રાખવી, છાલેલી બદામની બીજ રતલ ૧) ને સેજ ગોલાબ, અથવા આરંજ ફ્લાવર વાટરના પાંણીમાં છુંદીને બારીક કરવી, સીરો પાએલી બીજોરાંની છાલ રતલ ૧) તથા ઓરંજની સીરો પાએલી રતલ ૧)ને ઝીણી ઝીણી કાપવી, અને સેજ તજ, જાવંત્રી તથા લવંગનો બારીક છુંદેલો ભુકો લેવો.—એને બનાવવાની રીતઃ— પેહેલાં માખણની હાથે ક્રીમ બનાવી તેમાં લોફ સુગર નાખીને આસરે દશ મીનીટ સુધી ચારવ્યા કરવું, પછી ઈંડાંની દાલ તથા સફેદીને જુદી જુદી સારી પેઠે કફ ચહડાવીને અને માખણમાં મેલવી દેવો. મેંદો, જાયફલ, જાવંત્રી તજ વગેરેનો ભુકો નાખ બધાંને આસરે અરધા કલાક સુધી સારી પેઠે મેળવી દેવું, થોરી થોરી તેમાં કરંટ દરાખ, બદામ, આરંજ, તથા બીજોરાની છાલ નાખતાં તથા મેલવતાં જવું અને તેમાં પા પાઇંટ વાઇન અથવ બરાંનડી અથવા શેરી વાઇન નાખવા પછી કેક બનાવવાનાં પતરાંનાં મોલ્ડમાં માખણ લગાડી અંદર માખાણ ચોપડેલાં કાગજનું અેવડું પર કરી લગભગ પોણો દાબડો ભરાય ત્યાં સુધી તે મેળવાણી ભરવી, (કારણ કે ભુંજતી વખતે તે ફુલશે) અને તેનાં મોહોડાંપર કાગલ મુકી એક મધ્યમ ભઠીમાં ચાર પાંચ કલાક ભુંજવા મુકવું, પણ તે બલી નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી. પછી ઈંડાંની સફેદીને એક વાસણમાં નાખી અરધો કલાક સુધી કફ ચહડાવી તેમાં ખાંડ શેર ગા) તથા જરા લીંબુનો રસ નાખી મેલવવી જયારે કેક ભુંજાઇને તૈયાર થવા આવે કે બાહાર કાહાડી છરીના પાનાએ આસરે પા ઇંચ જાડું પડ કરી તેની ઉપર ગમે એવી નકસી પાડી ધીમી ભઠીમાં પાછું મુકવું. ઉપરની સફેદીની મેળવણી કઠણ થાય એટલે બાહાર કાહાડી કામમાં લેવું.

૯૨. જેલી, નારંગીની— નારંગી રતલ ૧) અને પાણી બાટલી ૧) લેઓ. નારંગીની બાહેરની છાલને ફીકી દેખાય તેટલી ઓખવી કાહાડી દર એક નારંગીની ૬ ચીર કરવી, અને તેઓને ૧) બાટલી પાણીમાં નાખી ૩) કલાક સુધી ધીમી અને થંડી આંચે ઉકાલવી. ઉકાલવા બાદ તે રસને એક મલમલની કોથલીમાંથી ગાલી નાખવો, પણ કોથલીને દાબી નીચવવી નહીં. ૧) પેંટ રસે ૧) રતલ સારી ખાંડ નાખી કરીથી તે રસને વીસ મીનીટ સુધી ચુહુલા ઉપર ઉકાલવો, એટલે જેલી થશે. આ જેલી સ્વાદમાં પણ સારી લાગેછે, અને થોડા વખતમાં બીગડી જતી નથી.

૯૩. જેલી, ગાજરની— ગાજરનો ગર રતલ ૧), ખાંડ રતલ ાાા), લીંબુ ૨), લવંગનો તેજાબ ચમચો ાા). થોડાંક ગાજરને તદન નરમ માવા જેવાં થાય ત્યાંસુધી ઉકાલવાં, અને પછી એક ચાલણીમાં ગાલી કાહાડવાં. ૧) રતલ માવાએ ાાા) રતલ ભુરા ખાંડ ઉમેરીને તેની નરમ જેલી થાય ત્યાં સુધી ઉકાલવું, અને થંડું થવા પછી લીંબુની ખમણેલી છાલ અને લવંગનો તેજાબ નાખવો.

૯૪. જેલી, બાલકોને માટે તંગડીની— ૪) મટંનની તંગડીના કકડા લઇ તેને ૧) શેર પાણીમાં ઉકાલો, અને અરધા કલાક પછી તે પાણી ઢોલી નાખી બીજું તેટલું જ લઇ સાત અથવા આઠ કલાક સુધી ધીમાં ઇંગાર ઉપર ફરીને બાફી કાહાડો. જ્યારે

પાણી બળીને બાકી ૨) રહે ત્યારે જેલી તૈયાર થયલી સમજવી, અને જ્યારે જરૂર પડે ત્યારે એક અખરોટ-નાં કદ જેટલો કકડો કાપીને બચ્ચાંને આપવો.

૯૫. જેલી, પટેટાની—બે અથવા ત્રણ મોહોટા પટેટા લઇને ધોવા, છોલવા, તથા ખમણવા. પછી એ સઘળા માવાને એક વાસણમાં પાણી નાખી કાલવો, અને તેને એક બારીક ચાલણીમાં નાખી એક વાસણમાં તેનું પાણી ઝીલવું, અને થોડી મીનીટ, સુધી ઠરવા દેવું. ત્યાર બાદ ઉપરથી નીતરાં પાણીને કાહાડી નાખી તળીએ જે માવો ઠરી જાય તેના ઉપર ઉકળતું પાણી રેડતાં જવું અને તેજ વખતે તેને કાલવતાં જવું. આ રીતથી જલદીથી તેની જેલી થઇ જશે, અને પછે ખાંડ, ખુશબોદાર મસાલો, અને થોડો વાઇન તેમાં ભેલીને ખાવાથી ઘણી લેહેજત આપશે.

૯૬. જેલી, આલુ બોખારની—૪) રતલ સારાં આલુ બોખાર લેવાં, અને તેના ઠળીઆને એવી રીતે છુંદો કે તેમાંથી તેનું મગજ દેખાય. પછી તેમાં બોખડી કરેલી ૧૨) કડવી બદામની બીજ અને ૩) બાટલી પાણી ભેળીને ઉકાળવા મેલો, અને જ્યા સુધી ૨) બાટલી પાણી બળીને ૧) બાટલી રેહે ત્યા સુધી ઉકાલો. ત્યાર બાદ તે રસને જેલીની કોથળી-માંથી ગાળી કાહાડો, અને ૧) પેંટ રસે ૧) રતલ સારી ખાંડ નાખી ફરીથી તે રસને વીસ મીનીટ સુધી ચુલા ઉપર ઉકાળો, એટલે જેલી થશે.

૯૭. જેલી, ખરીઆની—૬) નંગ બકરાંના સાફ કરેલા ખડીયા લઇ તેને બોખગ કરીને ૪) બાટલી પાણી સાથે ધીમી આંચે ૬) અથવા ૭) કલાક સુધી ઉકાળવા, તથા પાણી અરધું બલી જાય ૨) બાટલી રહે કે તેને એક જાડાં કપડાંના કટકામાંથી ગાળી કાહાડી થંડું પડવા મેલવું, અને પછે તેમાંથી સઘલે ચીકાસ કાહાડી નાખી રસને એક બીજાં સાફ કલાઇદાર વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર પાછો મુકવો, અને તેમાં ૧) રતલ સારી ખાંડ, ૨) લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તથા ૬) લીંબુનો રસ, ૬) ઇંડાંની સુફેદી તથા ૬ ઇંડાંનાં કોટલાંને બારીક વાટી સુફેદી સાથે કઢ ચહડાવવો અને ૧) બાટલી પોર્ટ વાઇન, શેરી વાઇન, કલારેટ, મદીરા, ચેરી બરાંનડી, અથવા લાલ નોયેયો, એવોમાંનો કોઇબી પસંદ પડતો વાઇન નાખી જ્યાં સુધી આ મેલવણી ઉકલવા માંડે ત્યાં સુધી ઉલોવ્યા કરવું. ઉકલવા પછી તેને ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી ચુલામાંથી થોડી ભેભટ તથા ઇંગાર બાહેર કાહાડી તેની ઉપર ફરીથી ૦।) કલાક સુધી તેને ખદખદવા દેવું, અને ત્યાર બાદ આ જેલીને એક ફલાનેલની કોથળીમાંથી ત્રણ અથવા ચાર વખત ફરી ફરીથી ગાળી નાખવી, જેથી જેલી પાણી જેવી ઝલકતી તથા સ્વચ્છ થશે. સેવટે જેલીને મોલ્ડમાં નાખી ઠરવા દેવી જો ગરમીના દાહાડા હોય તો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવુ, એટલે જેલી બંધાઇ જશે.

૯૮. જેલી, તરેહવાર જાતના ફ્રુટના સીરાની અથવા શરબતની—૧॥) આંઊંસ આઇસીંગ્લાસને ૧) પેંટ ઉકલતાં પાણીમાં પીગલાવવું, અને તે જેલી જેવું ઘટ થાય કે તેમાં સ્વાદ તથા મરજી પ્રમાણે કોઇબી જાતનો ફ્રુટનો સીરો અથવા સરબત ઉમેરી જેલીને થંડી પડવા દેવી.

૯૯. જેલી, લીલી દરાખની—આ જેલી બનાવવા માટે દરાખ ઘણી પાકેલી નહીં જોઇએ. પેહેલાં દરાખને સારી પેઠ પાણીથી ધોઇને બરાબર સુકાવા દેવી, અને પછી તેને એક બરણી અથવા પાતમાં નાખી તે બરણી અથવા પાતને એક બીજાં ગરમ પાણીનાં વાસણમાં મુકી પાણીને ઉકલવા દેવું, પણ સંભાલ રાખવી કે પાણી ઉકલીને પેલા પાત અથવા બરણીમાં જાય નહીં. જ્યારે દરાખ ફાટે ત્યારે તેને એક ફલાનેલની કોથલીમાં નાખી તેમાંથી રસને એક વાસણમાં ટીપાવા દેવો, પણ દરાખને દાબવી અથવા નીચવવી નહીં. જ્યારે સઘલો રસ ટીપાઇ રહે કે દર એક પેંટ રસે ૧॥) રતલ સારી સુફેદ ખાંડ અને એક ઇંડાંની સુફેદી કાલવીને નાખવી, અને પછી સીરાને ધીમી આંચ ઉપર ઉકલવા મેલવો. જેવો સીરામાં કકરો આવ્યો કે તુરતજ તેને ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાડવો, અને તેની ઉપર જે દરી આવી હોય તેને આરતેથી કાહાડી નાખી તેને પાછો ૧૫) અથવા ૨૦) મીનીટ ઉકલવા મુકવો. પછે સીરો બરાબર થયોછે કે નહીં તે તપાસવા માટે તેમાંથી જરા પાણીમાં નાખી જોવો. જો તે નીચે ડુબી જાય તો બરાબર થયોછે,એમ સમજી તેને વધારે વખત ઉકાલવો નહીં, પણ તુરત ગલાસોમાં નાખી ઇંડાંની સુફેદી લગાડેલાં કાગજ ચોંટાડીને તેમને તડકામાં મેલવાં.

૧૦૦. જેલી, કાલી દરાખની— કાલી દરાખ રતલ ૧) ખાંડ રતલ ૧) પેહેલાં કાલી દરાખને ૦।) પેંટ પાણી નાખી ચુલાપર મુકવી, પણ તેને કકરા પડવા દેવા નહીં સેહેજ ગરમ થાય કે તેને ઉતારી ઘુંદી નાખીને એક કઠકએ ગાળી નાખો, પછી પેલા રસમાં ખાંડ નાખી ફરીથી ચુલાપર મુકી દસ મીનીટ સુધી ઉકાલો, ઘટ થવા આવે કે ઉતારી કામમાં લેવી.

૧૦૧. જેલી, અનીનાસની—સોળાં અનીનાસ નંગ ૨), ખાંડ રતલ ૧). પેહેલાં અનીનાસને છોલીને તેની બારીક કાતરી કરી એક વાસણમાં નાખી

તેની ઉપર એક પેંટ ગરમ કકડતું પાણી નાખી તેને એક કલાક સુધી ભીંજવી રાખવી, પછી તેને ગાળી તે રસમાં ઉપલી ખાંડ નાખી ચુલાપર મુકી ઉકાળો, ઘટ થાય કે ઉતારી પાડો.

૧૦૨. જેલી, કેરીની— થોડી કાચી કેરી લઇ તેને છોલી તેમાંની ગોટ કાહાડી નાખીને એક વાસણમાં નાખી તે ડુબે એટલું પાણી નાખી ચુલાપર મુકી કેરી તદન નરમ થાય ત્યાંવેર ઉકાળવું, પછી તે રસને ગાળીને દર એક પેંટે ૧ા) રતલ ખાંડ નાખી પાછો ચુલાપર મુકી ઉકાળવું. ઉકાળતી વખતે જે કફ આવે તે કાહાડી નાખી જ્યારે નીતરો સીરો દેખાય કે ઉતારી પાડવું.

૧૦૩. જેલી, આલુની—આલુ રતલ ૨), ખાંડ રતલ ૦ાા) પેહેલાં આલુના ઠડીઆ કાહાડીને તેની અંદર દોહોડ પેંટ પાણી નાખી જ્યાં સુધી અરધી બાટલી પાણી રેહે ત્યાં સુધી ઉકાળવું, પછી નીચે ઉતારી તેને ગાળી નાખી તેમાં ઉપલી ખાંડ તથા પેલા ઠડીઆમાંની બીજ કાહાડી તેને છુંદી ગાળેલા રસમાં નાખી પાછું ચુલાપર મુકી તેને હીલવ હીલવ કરયા કરવું. જ્યારે ઘટ થાય કે તેને કામમાં લેવું.

૧૦૪. જેલી, રાસપબેરીની—થોડી રાસપબેરી લેઇ તેને થોઇ નાખી ચુલાપર મુકી હીલવ હીલવ કરવી, જ્યારે કકરા આવે ત્યારે નીચે ઉતારી ગાળી નાખીને દર ૧) રતલ રસે ૦ાા) રતલ ખાંડ નાખી પાછી ચુલાપર મુકવી, ઘટ થવા આવે કે નીચે ઉતારી કામમાં લેવી.

૧૦૫. જેલી, ઘાસની— એક તોલો ચીનાઇ ઘાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ઘાસ કેહેછે તે) લઇ તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરી એક કાંસીઆમાં થોડોવાર ભીંજવીને પાણી કાહાડી નાખવું, પછી એક તપેલીમાં ૧ાા) સેર ચોખું પાણી રેડી તેમાં ભીંજવેલું ઘાસ નાખી ચુલાપર મુકી બફાતું કરવું, જ્યારે તેમાંનું પાણી પાશેર ઉપર બળી જાય અને પેલું ઘાસ પાણી સાથે ખુબ મળી ગયું હોય ત્યારે તેમાં ૦) શેર ખાંડ નાખી તેને કપડાંથી ચોખ્ખાં વાસણમાં ગારી કાહાડી રંગ લાવવા માટે જરા કેસર નાખીને એ મેળવણી કાચના ગલાસમાં પોણી પોણી ભરી થંડાં પાણીના ખુમચામાં તેમને મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી હવા વાળી જગાપર તે ખુમચો મુકી રાખવો એટલે જેલી બંધાઇ જશે, જોઇએ તો તેનીપર જરા છુંદેલું બયંકુલ અને એલચીદાણા ભભરાવવા. જો જેલી રાતા રંગની કરવી હોય તો ઉકાળતી વખતે તેમાં જરા તજનો કટકો નાખવો.

૧૦૬. જેલી, આઇસીંગ ગલાશની— ૨) આઉંસ આઇસીંગ ગલાશને અરધી પેંટ પાણીમાં પીગળાવવું, પછે તેને ચુલાપર મુકી ઉકાળીને અરધું પાણી બાળી નાખી કપડાંથી ગાળી લઇ તેમાં સવાદને વાસતે કોઇબી જાતનો ફરૂટનો સીરો અથવા સરબત નાખીને મેળવવું.

૧૦૭. જેલી, પેરની— પાકાં પેર નંગ ૧૨) ને છોલીને તોલવાં, અને દર ૧) શેરે સાકર શેર ૧) લેવી. પેહેલાં ચોખી તપેલીમાં પેરની ચીર કરી તેમાં પાણી શેર ૨) રેડી ચુલાપર મુકવું, અને તે પેર ચરીને ઘણા નરમ થાય અને પાણી બળેલું કે ઉતારવાં. પછી તે પેરને ચોખાં કપડાંમાંથી ગાળીને રસ કાહાડી તેમાં તેના વજન પ્રમાણે સાકર નાખી એક લીંબુની ચીર નીચવી ચુલાપર મુકી હીલવ હીલવ કરીઆ કરવું, પાણી બળી ગયા પછી ઇંગારપર રાખી ખુબ હીલવહીલવ કરીઆ કરવું, જ્યારે સીરો પોને લાલ થાય અને હાથને કઠણ લાગે ત્યારે તેને નીચે ઉતારી તેમાં થોડા એલચીદાણા છુંદીને નાખવા.

૧૦૮. જેલી, અંજીરની—(જુઓ જેલી પેરની.) પેરને બદલે અંજીર વાપડવાં.

૧૦૯. નાનખતાઇ, બનાવવાની રીત— ઘઉંના રવો ચોખો શેર ૨) ઇંડાં નંગ ૮) ખાંડ શેર ૧) ઘી શેર ૧) પેહેલાં રવામાં ઇંડાં ભાંગી તેમાં ખાંડ તથા ઘી નાખી એકરસ કરી બધાંને પાણી લીધા વગર મસળવું, ઘીમાંજ રવો મસળી પોતાની મરજી પ્રમાણેના ગોળા કરી તેની ઉપર બદામ ખોસીને એક કલઇના ખુમચામાં જરા ઘી લગાડીને મુકવા, પછી તેની ઉપર બેસતું ઢાંકણ ઢાંકીને નીચે થોડા અને ઉપર ઘણા ઇંગાર મુકીને તપાસીઆ કરવું, લાલ થાય ને ઉતારવું.

૧૧૦. પફ, લીંબુના—૧) રતલ ખાંડ ૨) લીંબુની છાલ, અને ૩) ઇંડાંની સુફેદી. ખાંડને સાફ કરી લીંબુની ખમણેલી છાલ સાથ મેળવી નાખો ઇંડાંની સુફેદીને જુદી કફ ચઢડાવી ખાંડ તથા છાલ સાથ મેલવી એક કલાક સુધી કાલવ્યા કરવું. ત્યાર પછી આ મેળવણીને પતરાંની રકાબીમાં કાગલ પાંથરી પફના આકારમાં રેડવી, અને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવી.

૧૧૧. પફ, આલ્મીઅન— ૨) આંઉસ છોલેલી બદામને સારી પેઠ છુંદવી, પછી તેમાં ૨) આંઉસ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંઉસ જરા ગરમ કીધેલું માખણ, ૨) ચમચા ભરીને ઘઉંના આટો, ૦) શેર થાડી મલાઇ, ૨) ઇંડાંની દાલ તથા જરા "આરંજ ફ્લાવર" નાખી બધાંને સારી પઠ મેલવી એક રસ કરવું. પછી નાના પતરાંના કોડીઆમાં માખણ લગાડી એ મેલવણી પોણી પોણી ભરી તેને ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં અથવા તંદુલમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૧૨. પફ, દુધનાં— ૧) શેર દુધમાં ાા) શેર સાકર નાખી ઉકાલવું. પછે તેને ઠંડું પાડી વાસીશીનું મોહોડું બારીક કપડાંથી ઢાંકીને ઠારમાં મુકવું. પછી સહવારના પોહોરમાં ૨) તોલા ગોલાબ, અને ૬) એલચી છુંદીને તેમાં નાખીને તેમાં રવી ફેરવવી અને ઉપર જે ફીણ આવતું જાય, તેને આંધરાંવાલી ચમચાથી કાહાડી ગલાશ ભરતા જવું, તથા રવી ફેરવતા જવું.

૧૧૩. પફ, જરમન— ૨) આંઊંસ માખણ, ૨) મોહોટા ચમચા ભરીને દુધ, ૨) ઈંડાં, ૨) આંઊંસ ચારેલી ખાંડ, ૨) આંઊંસ ઘઊંનો મેંદો. પેહેલાં માખાણને દુધની સાથે એક તપીલીમાં નાખી ઈંગારપર મુકી પીગલાવવું. પછી એક વાસણમાં મેંદો નાખી તેમાં ઈંડાંને મેળવી દેવાં, પછી તેમાં માખાણ મેલવેલું દુધ, તથા ખાંડ નાખી સારી પેઠ મેળવી એકરસ કરવું, ત્યારબાદ પતરાંના કોડીઆં લઇ માખાણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી પોણી પોણી ભરી ૧૮) થી ૨૦) મીનીટ સુધી ભુંજવા મુકવું.

૧૧૪. પફ, જામના— પેહેલાં ખાજાના માનની પાતલી રોટલી વાણી કાહાડવી, પછી તેના ચાર ચાર આંગલ ચોરસ અથવા ગોલ કટકા કાપી કાહાડી તે દરેકની વચમાં કોઇબી જાતની જામ અથવા વેલાતી મીઠાઇ થોડી થોડી મુકી તેનો છેડો વાલી ઢાંકી દઇ કોરને આંગલાંથી દાબી દેવી કે વલગી જાય, અને તેની ઉપર ડાહવેલું ઇંડું ચોપરી પતરાંપર મુકી ભઠીમાં સેહેજ ભુંજી કાહાડવા.

૧૧૫. પાંઊં, બનાવવાની રીત— ૧) રતલ મેંદો, ૧) રતલ રવો લઇ બેઉને ભેલી નાખો, પછી ૪) તોલા આપ્સ અને ૨) પપેટા લઇ પપેટાની કાતરી કરીને આપ્સમાં નાખી તેમાં ૧ાા) બાટલી પાણી નાખી ચુલ્હુલાપર ઉકાલવું, પોણી બાટલી રહે કે ઉતારી પાડવું, ઉકાલતી વખતે ઘુંટવું. પછી બે રતલ આટામાંથી ૦ા) રતલ આટો લઇ પેલા ખમીરમાંથી થોડું લઇ તેમાં મેલવવો, ખમીરનો આટો ઘણો ઘટ તથા પાતલો પણ નહી રાખવો, પછી તે ખમીર ચહડાવેલા આટામાં ૧ાા) તોલો ખાંડ તથા ૧ાા) તોલો મીઠું નાખી મેલવીને ૩) કલાક સુધી રહેવા દેવું. ખમીર ચહડયા પછી ઉપલા બાકી રહેલા આટામાંથી એક ભાગ ચહડેલા ખમીરમાં નાખી તેમાં ૧) કપ પાણી નાખી ૧) તોલો ખાંડ નાખવી. પછી એ ખમીરનાં ગોલાને વચમાં મુકી તેની આસપાસ સુકો આટો રાખી તથા તેના મોહોડાં ઉપર નાખી તેને ૧૦) કલાક સુધી રાખવો, ઘણી ઠંડી જગાએ તથા ઘણી ગરમ જગાએ પણ નહીં મુકવો, પછી એ આટાને ૦ા) કલાક સુધી ખુબ મસલવો, પછી એના ૪)ભાગ કરી પાંઊં બનાવવાના ટીનમાં નાખી ભુંજવા મુકવાં.

૧૧૬. પુડીંગ, ફરેંચ— ૦ા) રતલ મેંદો, ૦ાા) રતલ બારીક કાપેલી ચરબી, ૦ા) રતલ કરંટ, ૦ા) રતલ કાકવી, અને ૦ા) પેંટ દુધ. આ સઘલાંને સારી પેઠ એકરસ કરી ૩) થી ૪) કલાક સુધી ઉકાલવું, અને બંધાયા પછી ઉતારી પાડવું.

૧૧૭. પુડીંગ, રૂબાર્બનું— રૂબાર્બની ઘણીક ડાલીઓ, ૧) લીંબુની છાલ, ૧) તજનું પાનું, ૨) નંગ લવંગ, ખાંડ મરજી પ્રમાણે, ૦ાા) જાયફલ, માખણ ૦ા) રતલ, ૪) ઇંડાંની દાલ, અને ૧) ઇંડાંની સુફેદી. પેહેલાં રૂબાર્બને છોલીને લીંબુનો છાલ; તજ, લવંગ, તથા બીજવેલી ખાંડ સમેત એક પેણામાં નાખી આતશ ઉપર મેલવું, અને જેલી જેવું નરમ થાય ત્યારે તેને એક ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડી તેમાં જાયફલ, માખાણ, અને ઇંડાંને સારી પેઠ કાલવીને ઉમેરવું. સેવટે, એક પાઇ બનાવવાની રકાબીમાં કકનું પડ કરી તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખીને ૦ા) કલાક સુધી પુડીંગને ભુંજવું.

૧૧૮. પુડીંગ, સેવનું— સેવને દુધમાં ઉકાલી એક પુડીંગની રકાબીમાં માણ પાંથરીને મુકવી અને પછી બીજું દુધ અથવા મલાહીમાં થોડીક તજ, ગોલાબ, ખાંડ, લીંબુનો રસ, તથા ઇંડાંની દાલ મેલવીને સેવ ઉપર રેડવું. ત્યાર બાદ બદામની પાતલી કાતરીએ આ મેલવણી ઉપર પાંથરી જ્યાં સુધી માણ કકરું થાય ત્યાંસુધી પુડીંગને ભુંજવું.

૧૧૯. પુડીંગ, નાલીએરનું— ૦ા) રતલ ખમણેલું કોપરું, ૦ા)રતલ સાકરીઆ ખાંડ, ૦ા) શેર સારું માખણ, ૬) ઇંડાંની સુફેદી, ૦ા) ગલાસ વાઇન અથવા બ્રાંનડી, અને ૧)ચમચો ગોલાબ. આ સઘલાંને એકરસ કરી દુધ તથા માખણનું બનાવેલું માણ પાંથરીને ભુંજવું.

૧૨૦. પુડીંગ, પટેટાનું— ૧ા) રતલ પટેટા, ૩) આંઊંસ માખણ, ૬) આંઊંસ ખાંડ, ૫) ઇડાં, ૧) લીંબુની છાલ, અને ૩) અથવા ૪ ગ્રેન નીમક પટેટાને બાફીને સુકવવા, અને ગરમ હોય તેટલાંજ સફાઇથી બચડી તેમાં ઉપલી સઘલી ચીજોને મેલવી કાલવવી, ત્યાર બાદ એક ઊંડી રકાબીમાં માખણ ચોપડી આ મેલવાણી રેડવી, અને નજદીક ૦ાા) કલાક સુધી એક મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજી તેના ઉપર ખાંડ ભભરાવીને પુડીંગને ખાવામાં લેવું.

૧૨૧. પુડીંગ, સાદું પદમ— ૦ા) પેંટ દુધ સાથે ૩) ઇંડાં મેલવો, અને તેમાં ૦ાા) રતલ આટો, ૦ાા) રતલ ઝીણો દરાખ, ૬) આંઊંસ ચરબી, થોડુંક નીમક, અને જરાક તજ વગેરેનો મસાલો નાખી એકરસ કરીને ભઠીમાં ૧ા) કલાક સુધી ભુંજવું.

૧૨૨. પુડીંગ, પારદર્શક— ૦॥) રતલ તાજું માખણ, ૦॥) રતલ ખાંડ, ૮) ઈંડાં, અને ૧) ચમચી ખમણેલું જાયફલ. એક નાના પેણામાં માખણ, ખાંડ, તથા ઈંડાંને સારીપેઠ કાલવીને નાખવાં, અને જયાં સુધી તે ઘાડું થાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપર કાલવ્યા કરવું. પછી પેણાને ચુલા ઉપરથી ઉતારી એક પાણીનાં વાસણમાં થંડો પડવા મેલી જાયફલની ભુકી ભભરાવવી. ત્યારબાદ એક ઊંડી રકાબીમાં પફનું માણ પાંથરીને તે ઉપર ઉપલી મેળવણી રેડવી, અને પછી પુડીંગને ભુંજવા મેલવું. ખાતી વખતે પુડીંગ ઉપર ભુરા ખાંડ ભભરાવવી.

૧૨૩. પુડીંગ, આટાનું— દર ૪) આઊંસ આટામાં ૧) આંઊંસ ખાંડ, ૦॥।) પેંટ દુધ, ૧) ઈંડું અને ૬) ગ્રેન સુંઠ. આ સઘલાંને સારી પેઠ કાલવી ચુલા ઉપર મુકવું, અને પુડીંગ થવા બાદ ઉતારી ખાધામાં લેવું.

૧૨૪. પુડીંગ, કેબીનેટ—મોહોટી સુકી અંગુરી દરાખ નંગ ૨૪) દુધ ૦॥।) પેંટ, ઈંડાં ૪) પાંઊંનાં પોપડાનો ભુકો ૧) પ્યાલું ભરીને, ખાંડ ૨) ચમચા, અને બદામની બીજ નંગ ૬). પેહેલાં દરાખના ઠરીઆ કાહાડી નાખવા બાદ એક સેહેજ ઊંડાં વાસણની અંદર ફરતું માખણનું પડ કરી તેમાં દરાખને છુટી છુટી વલગાવવી, અને પછે દુધ, ઈંડાં, પાંઊં, ખાંડ, તથા બદામ સાથની મેલવણીનું કસ્ટર બનાવી ઉપલાં વાસણમાં રેડવું અને ૧॥) કલાક સુધી ઉકાલવું. વાસણમાંથી પુડીંગને કાહાડતી વખતે ઊંધું વાલવું, કે જેથી તલીએની દરાખ ઉપર આવે.

૧૨૫. પુડીંગ, ગાજરનું— ૨) મોહોટાં બાફેલાં ગાજરના ફકત લાલ ભાગનેજ કાપીને ખલમાં મસલો, અને તેમાં પાંઊંની ૧) કાતરીનો ભુકો, ૨) ચમચા માખણ, ૨) ચમચા ખાંડ, ૪) ઈંડાં સારી પેઠ મેલવી એકરસ કરેલાં, થોડું જાયફલ, અને થોડી ઝીણી કાપેલી લીંબુની અથવા નારંગીની છાલ મેળવવી. પછે આ સઘલાંને સારીપેઠ એકરસ કરો જે રકાબીમાં ભુંજવું હોય તે ઉપર ખાજાંનું માણ પાંથરી ભુંજવું.

૧૨૬. પુડીંગ, ચોખાનું—૦॥) પેંટ તાજાં દુધમાં ૩) આઊંસ ચોખાનો આટો નાખો અને તેમાં ૩) ઈંડાં મેલવી ૦॥) ચીર લીંબુની, ૩) આંઊંસ ચારેલી ખાંડ, અને ૩) આંઊંસ માખણને સારીપેઠ મેલવી એક પેણામાં ભુંજી કાહાડો.

૧૨૭. પુડીંગ, પ્લાંમબીયર અથવા આઇસ— ઉકાલીને ઘટ કરેલાં દુધની ૧) પેંટમાં બીજું તાજું દુધ ૧) પેંટ, ૧૦) ઈંડાંની જરદ, ૨) આખાં ઈંડાં, થોડા ખુશબોદાર મીશ્ર મસાલો, ૧૨) આંઊંસ છુંદેલી ભુરા ખાંડ, અને ૧) ચમચી વેનીલાની નાખી ચુલાપર મુકીને હીલવ હીલવ કરવું. અને જયારે તે ઉકલવાની તઇયારીપર આવે કે તુરત નીચે ઉતારી પાડવું, પણ તેને ઉકલવા દેવું નહીં. પછી તેને બારીક ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડી થંડું પડવા દેવું, અને ત્યારબાદ તેમાં ૧) વાઇન ગલાસ મેરેસશીનો (એક જાતનો મીઠો દારૂ) અને ૧) વાઇન ગલાસ બ્રાનડી ઉમેરી તથા બરાબર મેલવી તેને સાંચામાં બાંધવું.

૧૨૮. પુડીંગ, નેસલરોડ—આ પુડીંગને ઉપલાં આઇસ પુડીંગની રીતેજ બનાવવું, પણ તેમાં થોડા ફરૂટના મુરબ્બાના પાસાદાર આકારમાં ઝીણાં ઝીણા કટકા કરી બ્રાનડીમાં ભીંજવીને નાખવા, અને તેને બરાબર મેળવીને બાંધવું. (જુઓ પ્લાંમબીયર અથવા આઇસ પુડીંગ બનાવવાની રીત.)

૧૨૯. પુડીંગ, લીંબુનું—૦॥) રતલ પાંઊંની પોપડી અને ૦।) રતલ ભુરા ખાંડ. ખાંડના ગાંગડા સાથે લીંબુની છાલને મસલવી, એટલે તે ખાંડમાં લીંબુની છાલની ખુશબો આવશે. પછે ૨) મોહોટાં લીંબુ લઇ તેઓને છાલ સાથે ભચડીને રસ કાહાડવો, અને તેને ગાલી નાખવો, અને તેમાં જરા ગરમ કરેલું માખણ તથા ઈંડાંને ખુબ કાલવીને મેલવી દેવાં. પછી એક રકાબીમાં સઘલું મેલવીને ૩૦) થી ૪૦) મીનીટ ભઠીમાં ભુંજવા મેલવું.

૧૩૦. પુડીંગ, હેસ્ટી— ૧) શેર અથવા ૨) પેંટ દુધમાં ૦।) રતલ મેંદો જરા જરા ઘાડો થાય ત્યાં સુધી ઉકાલવો, અને પછી જરા માખણ તથા જાયફલની ભુકી અને મરજી પ્રમાણે ખાંડ મેલવી મેંદાને એક વાસણમાં કાહાડવો. મેંદો થંડો પડવા પછે સારી પેઠે કાલવેલાં ૬) ઈંડાં રેડવાં, અને સેવટે એક ડીશમાં પફનાં માણનું પડ કરી તેમાં મુરબ્બો પાંથરવો, અને તેની ઉપર ઉપલું પુડીંગ રેડી તેને ધીમી ભઠીમાં ૦॥।) કલાક સુધી ભુંજવા મેલવું.

૧૩૧. પુડીંગ, બદામનું— ૪) આંઊંસ મીઠી બદામ અને થોડી કડવી બદામની છોલેલી બીજને છુંદી તેમાં થોડો વાઇન, ૬) ઈંડાં, ૨) લીંબુની ખમણેલી છાલ, ૬) આંઊંશ માખણ ૦।) રતલ સારી ચીકાસવાલી મલાઇ, અને ૧) લીંબુનો રસ નાખીને સઘલાંને બરાબર સાથે મેલવવું, અને પછી એક રકાબીમાં માણનું પડ કરી ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખીને તેને ૦॥) કલાક ભુંજવા મેલવું.

૧૩૨. પુડીંગ, પાંઊંનું— થોડી પાંઊંની પોપડીને એક વાસણમાં નાખી તે પોંપડી ડુબે એટલું દુધ તે ઉપર નાખવું, તથા તેમાં એક લીંબુની ખમણેલી છાલ, થોડું જાયફલ તથા તજ, અને મરજી પ્રમાણે

ખાંડ તથા કરંટ દરાખ નાખી એ સઘલાંને સારીપેઠે મેલવવું, અને તેમાં ૩) ઈંડાં ભાંગીને નાખવાં. પછી એ મેલવણીને એક પાઇદીશમાં માખણ લગાડીને નાખવી, અને તેને ભઠીમાં ભુંજવા મેલવી.

૧૩૩. પુડીંગ, માખણ તથા પાંઊંનું— પાંઊંની દરએક કાતરીઆને માખણ લગાડવું, અને તે કાતરીઆને એક રકાબીમાં એકએકના ઉપર મુકી ૧ા) પેંટ થંડાં દુધમાં ૮) ચમચા સારી સુફેદ ખાંડ અને ૩) ઈંડાંને સારી પેઠે મેલવીને આ મેલવણી પાંઊંની કાતરીઓ ઉપર રેડવી. પછી પુડી અને એક કલાક સુધી તેજ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું.

૧૩૪. પુડીંગને માટે ખાજાંનાં માંણનું પડ બનાવવાની રીત— એક સાફ વાસણમાં ૧ા) રતલ ચારેલા મેંદો અને ાા) રતલ તાજું માખણ નાખી ાા) પેંટ પાણીમાં આટાને સારી પેઠે મેલવીને બાંધવો, અને પછી તેને ાા) કલાક સુધી રેહેવા દેવો. ત્યારબાદ બીજું ાાા) રતલ માખણ લઇ તેનાં ૩) ભાગ કરવા, અને એક ખુમચામાં આટો ભભરાવીને ઉપલા તૈયાર કરેલા આટાના વેલણે વણીને ાા) ઈંચ જાડું પડ કરવું, અને તેની ઉપર ઉપલાં માખણના ત્રણ ભાગમાંથી એક ભાગ લગાડવો અને તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તે આટાના છેડાને એક બીજા ઉપર વાલીને વેલણથી પાછું રોટલીની મીસાલે વણવું. વલી પાછો માખણનો બીજો ભાગ તથા ત્રીજો ભાગ એક પછી એક લગાડી ઉપલીજ રીત પ્રમાણે વણવું. પછી આ માણની રોટલીને જે રકાબી અથવા બીજાં વાસણમાં માણનું પડ કરવું હોય તેમાં પાંથરવી. આવી કીસમનું માણનું પડ પુડીંગ અથવા પાઇદીશ બનાવતી વેલાએ કામમાં આવેછે.

૧૩૫. પુડીંગ, તાર્ટ—રવો શેર ાા), મેંદો શેર ાાા), ઈંડાં ૪). પેહેલાં કેરી, અનેનાસ, પેર તથા સપરચંદ એમાંની કોઇબી એક ચીજ લઇ છોલીને પાતરી કરી તેના વજન કરતાં જરા વધારે સાકર લઇ તેનો સીરો બનાવી ઉપલી કોઇબી જાતની ફરૂટને મુરબ્બાની માફક ચાસ પાવો. પછી તેમાં રવો તથા મેંદો લઇ તેમાં સોજું જરા ઘી, ઈંડાં તથા ખાંડ શેર ાા) નાખી જરા પાણીનો હાથ લઇ ખુબ મસલીને બાંધવો, પછી ચાસ પાયલી ફરૂટને ચાસ સુધાં એક રકાબીમાં નાખી તે રકાબી બરાબર ઉપલા બાંધેલા આટાની રોટલી વણી તે રકાબી પર મુકી તેની અંદરની ફરૂટને રોટલીથી બરાબર બંધ કરવી, અને હેઠે થોડો તથા ઉપર વધારે ઈંગાર રાખી ભુંજવું, ઉપરનું પડ લાલ થાય કે બાહાર કાહાડવું.

૧૩૬. પુડીંગ, તીપસી—ઈંડાં ૧૮), મેંદો રતલ ાાા), રવો રતલ ાા) ખાંડ શેર ાા)તથા વેલાતી જરૂ આંઊંસ ૧) પેહેલાં ઈંડાંની દાલ તથા સપેતીને જુદી કાહાડવી, પછી ઈંડાંની દાલમાં ખાંડ નાખીને ખુબ ઘુંટવું, એકરસ થાય ને તેમાં મેંદો ને રવો સાથે મેલવવો, પછી ઈંડાંની સપેતીને ખુબ ચહડાવીને તેમાં સાથે મેલવવી, ને બધાંને એકરસ કરી ને સાંચામાં ભરીને તનદુરમા કે ભઠીમાં મુકીને ભુજવું,. લાલ થાય કે બાહાર કાહાડી તેની ઉપર છોલેલી બદામની સલેસ ઉપર દરતી ખોસવી.

૧૩૭. પુડીંગ, આંમંડ—ાા) રતલ છોલેલી બદામની બીજ તથા ૨) છોલેલી કડવી બદામને ખાંડણીમાં બારીક છુંદવી, છુંદતી વખતે તેમાં જરા જરા ગોલાબ છાંટતા જવું. પછી તેમાં ગરમ કીધેલું માખણ આંઊંસ ૪), ૨) ઈંડાંની ફેહેાવેલી દાલ, ૨) ઈંડાંની કફ ચહડાવેલી સુફેદી, ૨) ચમચા ભરીને મોહાડી મલાઇ, થોડી ખાંડ તથા એક ચમચો ભરી બરાંનડી રેડી બધાને સારી પેઠે મેલવીને એકરસ કરવું. પછી એ મેલવણી એક દીસમાં ભરી પદરખાને ભઠીમાં ભુંજવા મોકલવી, અને જરા લાલ થાય કે બાહાર કાહાડવું.

૧૩૮. પુડીંગ, તરફ્રેર—ઈંડાં નંગ ૧૨) મેંદો રતલ ાા) રવો રતલ ા) ખાંડ રતલ ાા) અને વેલાતી જીરૂં આંઊંસ ૧). પેહેલાં ઇંડાંની દાલ તથા સુફેદીને જુદી પાડવી. પછી ઈંડાંની દાલ તથા ખાંડને સારીકાંણી ઘુંટી એકરસ કરી તેમાં આટો સારીકાણી મેલવવો, પછી સુફેદીને સારીકાણી ચહડાવીને તેમાં મેલવી બધાંને સારીકાણી એકરસ કરી તેને પતરાંનાં સાચામાં ભરવું, અને લાલ થાય કે બાહાર કાહાડવું, પછી તેની સલી કરી તેની ઉપર કોઇબી જાતની જેલી લગાડવી, અને પછી એક દીસને માખણ લગાડી તેમા બરાબર ગોઠવી તે પીએ તાંહાં સુધી ગલાવીઆ કસટર નાખવું, પછી ઇંડાંની સુફેદીને અમઘી ચહડાવી તેની ઉપર દીશાની બરાબર પાંથરવી, પછી તે પુડીંગની રકાબીને સુફેદી સુકાએ ત્યાં સુધી તનદુરમાં કે ભઠીમાં મુકી સેહેજ તાપ દેખાડવો, સુફેદી જરા સુકાય કે બાહાર કાહાડવું.

૧૩૯. પુડીંગ, ઇસપંજ રોલી— મેંદો રતલ ાા), રવો ાા) રતલ, ઈંડાં નંગ ૧૨), ખાંડ શેર ાા) અને વેલાતી જીરૂં આંઊંસ ૧) પેહેલાં ઈંડાંની દાલ અને સુફેદીને જુદીપાડી ઈંડાંની દાલ તથા ખાંડ અને જીરાંને સારી કાણી ઘુંટી એકરસ થાય કે તેમા મેંદો તથા રવો નાખીને સારીકાણી ઘુંટવું, પછી ઈંડાંની સુફેદીને ખુબ ચહડાવીને તેમાં ભેલવી, પછી બધું સારીકાણી એકરસ કરીને એક પોહોલાં પતરાંનાં સાંચામાં નાખીને ભઠીમાં કે તનદુરમાં મુકી ભુંજવું અને જરા લાલ થાય કે બાહાર કાહાડવું.

૧૪૦. પુડીંગ, કસ્ટરનું—૧) પેંટ દુધની અંદર ૧) ચમચો ભરી આટો નાખી આસતે આસતે કાલવો, પછી ૫) ઇંડાંની દાલ તથા જરા છુંદેલી તજ નાખી જે વાસણમાં પુડીંગ બનાવવાનું હોય તેને સારીપેઠે માખણ લગાડી ઉપલી મેળવણી તેમાં રેડવી. પછી એક જાડાં કપડાંને ભીંજવી નીચવીને તેને આટો લગાડી તે વાસણનું મોઢું બાંધી લેવું. એક બીજાં વાસણમાં પાણી રેડી ચુલાપર મેલી જ્યારે કકરા આવે ત્યારે પેલાં પુડીંગના વાસણને તે કકરતાં પાણીમાં મુકવું. ધ્યાન રાખવું કે પુડીંગનું વાસણ પાણીમાં ડુબી નહીં જાય, માટે તેની કોર સુધી પાણી ભરવું નહીં. તથા પુડીંગમાં નાખેલાં ઇંડાં એક બાજુએ ઠરી નહીં જાય તેટલા માટે તેને થોડાવાર હીલવ્યા કરવું. અરધો કલાક થાય કે પેલાં વાસણને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી પેલો કટકો છોડી દગાબની જેલી તેની ઉપર લગાડી કામમાં લેવું.

૧૪૧. પુડીંગ, પનીરનું—૧) કાતરી પાંઊંની લઇ તેને દુધમાં ભીંજવવી, પછી ૩) ચમચા ખમણેલું વેલાતી પનીર, લવટાંક માખણ, ૨) કાલવેલાં ઇંડાં, જરાક મીઠું, રાઇ તથા લાલ મરચાંની ભુકી. એ સઘલાંને એકરસ કરી પેલી કાતરીપર રેડી ભુંજવું.

૧૪૨. પુડીંગ, મુરબ્બાનું— ૦।) સેર પાંઊંનો ભુકો, ૦।) સેર ઘી, ૦।) સેર ખાંડ, ૨) કાલવેલાં ઇંડાં, અને ૦।) પેંટ દુધ. એ સઘલાંને સારી પેઠે મેલવીને એક દીશમાં અરધું રેડવું. ત્યારબાદ મુરબ્બાનું પડ કરવું અને ઉપરથી પાછી ઉપલી મેલવણી રેડી ભઠીમાં ભુંજવું.

૧૪૩. પુડીંગ રતાલૂ કનનું—૨) રતલ રતાલૂ કન લઇ તેને બાફી, છોલીને ખુબ મસલવો. પછી તેમાં ૦॥) રતલ માખણ, ૦॥) રતલ ખાંડ, જરા તજ, જાવંત્રી તથા ૬) કાલવેલાં ઇંડાં અને થોડું ગોલાબનું પાણી નાખી સઘલાંને એકરસ કરી દીશમાં રેડી ભુંજવું.

૧૪૪. પુડીંગ, અંજીરનું— ૧) રતલ અંજીરને બારીક કાપીને ૦।) રતલ ઘીમાં મસલી નાખવાં, તથા તેમાં થોડો આટો, ૦॥ રતલ પાંઊંનો ભુકો, ૦।) રતલ ખાંડ. ૦॥) શેર દુધ અને ૨) ચારવેલાં ઇંડાં. એ સઘલાંને એકરસ કરી દીશમાં રેડી ભુંજવું.

૧૪૫. પુડીંગ, દરાખનું— ૦॥) રતલ કીસમીસ દરાખ અને ૦॥) રતલ કઠણ માખણ. એ બેઉને ખીમાની માફક છુંદી બારીક કરી તેમાં ૪) કાલવેલાં ઇંડાં, લવટાંક ખાંડ, ૧) મુઠી ઘઊંનો આટો ૧) ચમટી નીમક તથા જરાક જાયફલની ભુકી નાખી એ સઘલાંને એકરસ કરી એક ઊંડી રકાબીમાં ભરી તેને ભઠીમાં ભુંજવું.

૧૪૬. પુડીંગ, બીસકીટનું—૦॥) રતલ બીસકીટ, ૦।) રતલ બદામની છોલેલી બીચ, તથા ૧॥) બાટલી. ઉકાલેલું ઘટ દુધ. પેહેલાં બીસકીટને છુંદી તેની સાથે બદામની બીજ છુંદવી. ત્યારબાદ તેમાં ઉપલું દુધ નાખી એકરસ કરી ઊંડી રકાબીમાં ભરી, ભઠીમાં ભુંજવું.

૧૪૭. બીસકીટ જીનજર—૨) રતલ આટો, ૩) આંઊંસ માખણ, ૩) આંઊંસ બારીક કરેલી ખાંડ, અને ૨) આંઊંસ બારીક છુંદેલી સુંઠ. આ સઘલાંને એકરસ કરી ગુંદવું, અને પછી મેલવણીને જાડી વાણીને ગલાસથી બીસકીટના આકારના કકડા કાપી કાહાડવા. ત્યાર પછી બીસકીટને એક મધ્યમ ભઠીમાં ફીકાસ રંગ ધરે અને કકરી થાય ત્યાંસુધી ભુંજાવા દેવી.

૧૪૮. બીસકીટ, વાઇન—૦॥) રતલ આટો ૪) આંઊંસ માખણ, ૪) આંઊંસ સુફેદ ખાંડ, ૨) ઇંડાં, ૧) દરામ કારબોનેટ આફ એમોનીઆ, અને સુફેત વાઇન જ્યાંસુધી મેલવણી નરમ થાય એટલો નાખવો. આ સઘલાંને ગુંદી ગલાસથી કકડા કાપી કાહાડો અને ભુંજવા મોકલો.

૧૪૯. બીસકીટ, ક્રીમ—૧) રતલ ઘઊંના ઓન મેંદામાં ૧)રતલ માખણ નાખી સારી પેઠે મેલવી દેવો, પછી તે આટાની વચમાં ખાડોકરી થોડી લીંબુની છાલ મસલેલી, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦॥) અને ૩) ઇંડાં તેમાં નાખી બધાંને સારીપેઠે મસલી તેમાંથી અખરોટના જેટલા નાના દડા કરવા પછી તેની ઉપર લાકડાની પટી થાપીને ચપટી કરી પતરાંપર મુકી ઘણીજ ધીમી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૫૦. બીસકીટ, સ્વીટ—ઘઊંનો ચારેલો આટો ૧) રતલ, માખણ ૦।) રતલ, સફેદ ખાંડ ૦॥) રતલ, તાજાં ઇંડાં ૨) અને થોડી કેરાને સોડ નાખી બધાંને ઘટ વણી શકાએ એવું કરવું. પછી એને લાકડીના જેવો વણી તેમાંથી થોડો આટો લઇ બીસકીટના જેવા દડા બનાવવા. પછી તે દડાને જરા ઉપરથી આંગલાંએ દાબી ચપટા કરવા, અને કાંટાથી ઉપર નાકાં પાડી પતરાં ઉપર મુકી ધીમી ગરમીની ભઠીમ ભુંજવા મુકવી.

૧૫૧. બીસકીટ, હારડ— ૨) આંઊંસ માખણમાં ૧) રતલ આટો લાહી જેવો ઘટ થઇને મસલી શકાય એટલું દુધ રેડી ગરમ કરવું, પછી ઉતારી પાડી તેમાં ઉપલા આટાને નાખી મસલી ગુંદીને તેના

એક આરો કરવો. પછી તેને વેલણથી બીસકીટના જેવું જાડું વણી ઉપર ગલાશ દાબીને બીસકીટ કાપી કાહાડવી. તે કાપી કાહાડેલા કટકામાં કાંટો ભોકીને નાકાં પાડવાં, અને પતરાંપર મુકી ધીમી ભઠીમાં આસરે ૬) મીનીટ ભુંજવા મુકવી.

૧૫૨. બીસકીટ, પસતાની—સોજે ઘઊંનો આટો ૧) રતલ, સફેદ ખાંડ ૧) રતલ, ઝીણા કાપેલાં પસતાં ૦॥) રતલ, ૨૦) ઈંડાંની ફકત દાલ (સપેતી નહીં લેવી). પેહેલાં ખાંડ તથા ઈંડાંની દાલને એક વાસણમાં નાખી ચમચાએ કરી ખુબ મેલવવું, પછી તેમાં પસતાં તથા આટો નાખી બધાંને સારીપેઠ મેલવી દઈ એક ઇંચ ઊંડાં પતરાંનાં મોહોટાં થારાંમાં નાખી મધ્યમ ગરમીની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવું અને થંડું પડે ત્યારે છરીથી કરી તેની સલેસો કાપી કહાડવી.

૧૫૩. બીસકીટ, વેફર—ઘઊંનો મેંદો ૧) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૪) આંઊંસ, માખણ ૨) આંઊંસ, એ બધાંને એક વાસણમાં નાખી તે રોટલીનાં આટા જેવું નરમ થઇને વણી શકાય એટલું દુધ તેમાં રેડી આસરે એક કલાક સુધી મસલીઆ કરવું, પછી તેને વેલણથી પોહોરૂં વણીને પાતલી રોટલી બનાવવી, અને તેના બીસકીટના જેવા આકાર કાપી કાહાડી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૫૪. બીસકીટ, પ્લેન—૧) રતલ મેંદો, ૧) ઇંડાંની દાલ, ૨) આંઊંસ ખાંડ, એ બધાંને ભેલીને આટો મસલી શકાય એટલું દુધ રેડી ઘણા વખત સુધી સારી પેઠ મસલીને એકરસ કરવું, પછી તેની બીસકીટના જેવી પોહોરી રોટલી વણવી અને તેના બીસકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાહાડી પતરાં ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી. સુકાઇને કઠણ થાય કે કાહાડવી

૧૫૫. બીસકીટ, ફીંગર—૩) રતલ મેંદો ૦॥) રતલ ચારેલી ખાંડ, ૦॥)રતલ માખણ અને લીંબુના એસેન્સના થોડાં ટીપાં, એ બધાંને મેલવી નાખી આટો મસલીને કઠણ વણી શકાય એટલું દુધ રેડી સારીપેઠ મસલવો. પછે તેની લાંબી લાકડીઓ વણી કાહાડવી, અને તે લાકડીઓના પાંચ પાંચ આંગલ લાંબા કટકા કાપી કાહાડી બીસકીટ ભુંજવાના પતરાં ઉપર મુકી ભઠીમાં ભુંજી કાહાડવી.

૧૫૬. બીસકીટ, બટર—માખણ ૧) રતલ ગરમ કીધેલું દુધ બાટલી ૧), ઘઊંનો મેંદો રતલ ૮). એ બધાંને સારી પેઠ મેલવીને ગુંદવો, અને જ્યારે બધું એકસરખી રીતે ગુંદાઇને નરમ વણી શકાય એવું થાય કે તેની જાડી બીસકીટના જેવા આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને કાંટાથી આંધરાં પાડી ભુંજવાના પતરાં ઉપર મુકી તેને ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી.

૧૫૭. બીસકીટ, સીડ—મેંદો રતલ ૧) ખાંડ આંઊંસ ૪), જરા "કેરાવેસીડ", નાનો અરધી ચમચી "કારબોનેટ આવ સોડા" એ બધાંને ઘાડી મલાહી અથવા દુધથી મેલવીને મસલવું, પછી તેને પોહોરૂં વણી તેનાં ઉપર આંગલી દાબીને બીસકીટના આકારમાં કટકા કાપી કાહાડવા, અને તેને તરત ભુંજી કાહાડવી.

૧૫૮. બીસકીટ, આરારૂટની—માખણ ૧) રતલ, મેંદો ૦ા) રતલ, ચારેલી ખાંડ ૦ા) રતલ, ઈંડાં નંગ ૨), આરારૂટ ૩) આંઊંસ. પેહેલાં માખણની ક્રીમ બનાવી તેમાં ડોહોવેલું ઇંડું થોડુ નાખતાં જવું, પછી તેમાં ખાંડ, મેંદો અને આરારૂટ નાખી બધાને સારીપેઠ એકસરખું મેલવી આસરે બે કલાક સુધી રેહેવા દેવો, પછે વેલણથી પોહોરૂં વણી તેની કાપણીથી ગોલ બીસકીટ કાપી કાહાડવી, અને ધીમી ભઠીમાં પતરાંપર ભુંજવા મુકવી.

૧૫૯. બીસકીટ, કેપટન—ઘઊંનો મેંદો રતલ ૪), ખમીર રતલ ૦॥), એ બેઉ મેલવણી નરમ થાય એટલું પાણી નાખીને આટાને જોરથી ઘણીવાર મસલીઆ કરવો, પછી તેની ગોલ પોહોલી બીસકીટ બનાવી ઉપર કાંટાથી નાકાં પાડી ધીમા ઇંગારની ભઠીમાં બે કલાક સુધી ભુંજવા મુકવી, પછી કાહાડીને ગરમ જગા ઉપર સુકાતી મેલવી.

૧૬૦. બીસકીટ, ફરેંચ—૩) ઇંડાંભાર આટો અને તેટલીજ ખાંડ લેવી. પેહેલાં ૩) ઇંડાંની સુફેદી અથવા દાલને જુદી જુદી કાહાડી સુફેદીને ખુબ કફ ચહડાવવો, અને તેમાં નારંગીની શીરો પાયલી છાલને ઝીણી ઝીણી કાપીને ૦॥) આંઊંસ નાખીને ખુબ મેલવી તેમાં આટો, ખાંડ, ઇંડાંની દાલ નાખી ચમચે કરીને ખુબ મેલવી નાખવું, પછે સફેદી કાગલની ઉપર મરજી પ્રમાંણે બીસકીટનો આકાર બનાવી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ઘણાજ ધીમાં ઇંગારની ભઠીમાં ભુંજવા મુકવી, ભુંજાઇ રેહે કે બાહાર કાહાડીને સંભાલથી કાગલ કાપી નાખવાં.

૧૬૧. બીસકીટ, સ્પંજ—૧૨) ઇંડાંની દાલને ૦।) કલાક હાલવી અને તેમાં ૧॥)રતલ ખાંડ નાખી જ્યાંસુધી ઉપર પરપોટા આવે ત્યાંસુધી હાલવવી, ઇંડાંની સુફેદીને સારી પેઠ કફ ચહડાવીને ઉપલી દાલ તથા ખાંડમાં મેલવવી, અને તેમાં ૧૪) આંઊંસ આટો તથા ૨) આંઊંસ લીંબુની ખમણેલી છાલ નાખી બધાંને સારીપેઠ એકરસ કરી પતરાંના મોલ્ડમાં માખણ લગાડીને એ મેલવણી તેમાં ભરવી, અને ઉપર ખાંડ ભભરાવી ૦॥) કલાક સુધી ભુંજવા મુકવી.

૧૬૨. મકરૂન, બનાવવાની રીત—પેહેલાં ૧) રતલ બદામની છોલેલી બીજ લઇ તેને એક

સાફ ખલમાં છુંદી લાહી જેવી બનાવવી, અને તેમાં ૧॥) રતલ ખાંડ, ૬) ઈંડાંની સુફેદી, અને ૨)લીંબુના ગર કાહાડેલી ખમણેલી છાલ ઉમેરી સઘલાંને સારીપેઠે મેલવવું. પછી આ મેલવણીને એક ચમચાથી એક કાગલના તાવ ઉપર મકરૂનનાં કદ જેટલી મુકી તેઓને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવાં. મકરૂન થયા પછી જો કોઇની મરજી હોય તો તે ઉપર ખાંડ તથા ઇંડાંની સુફેદી મેલવી પડ કરવું તથા તેને સુકાવવા દેવું. (જુઓ કેક તથા બીસકીટને માટે ટોપી બનાવવાની રીત.)

૧૬૩. મકરૂન, નાલીએરનાં—૦॥)નાલીએર, ૧)રતલ ખાંડ, અને ૮)ઇંડાંની સુફેદી. નાલીએરને ખમણીને એક ઊંડી રકાબીમાં પાથરવું, અને તેને બે દાહાડા સુધી ધીમે ધીમે સુકાવા દેવું. ત્રીજે દાહાડે ખાંડને સારી પેઠે ચાલીને તથા સુફેદીને કફ ચહડાવીને ઊપલાં ખમણમાં મેલવો, અને તેના નાના નાના લાડવા કરો. પછી તેમને એક માખણ ચોપડેલાં પતરાંપર મેલીને ૨૦ મીનીટ સુધી ધીમી ભઠીપર ભુંજવા મોકલો.

ગાંમઠી મીઠાઈ બનાવવાની રીત.

૧૬૪. આઊદ, બનાવવાની રીત—ભીના ચોખાનો આટો શેર ૧) ખાંડ શેર ૨) નારીએલ ૨) ઘી શેર ૧). પેહેલાં આટો, ખાંડ, તથા નાલીએર ખમણી તેનું દુધ કાહાડી સાથે મેલવી એક તપીલીમા નાખી ચુહુલાપર મુકીને બરતું કરવું, પછી તેમાં ઘી નાખી ઘી છુટું પડે તાંહાં સુધી ઘુંટીયા કરવું અને તેને નીચે ઉતારી સોજ ફુમચામાં નાખીને સરખું પાંથરવું, અને તેની ઊપર બદામ દરાખ તલીને ભભરાવવી, તથા ૦) તોલો એલચીદાણા છુંદીને ભભરાવવા, અને જરા બંધાએ કે મરજી માફક કટકા કરી ખાધામાં લેવું.

૧૬૫. કરકરીઆં—૧) શેર ઘઊંનો આટો ૦ શેર ઘી, ૧) શેર દુધ, અને ૧) શેર ખાંડ. દુધને ઉકાલવું, ખાંડનો શીરો બનાવવો, અને એ બંનેને એકરસ કરી રેહેવા દેવું. આટાને જુદો મસલીને એક થાલીમાં વેલણથી મોહોટી રોટલીના આકારમાં ગોલ પાંથરવો, તથા તેના ઝીણાં બદામના જેવડા કકડ કરીને થોડા વખત ખુલ્લી હવામાં રાખવા, અને પછી ઘીમાં તલીને દુધ તથા ખાંડના શીરામાં થોડો વખત ઉકાલવા. થંડાં થવા બાદ તે ઉપર ગુલાબ છાંટીને ખાવામાં લેવાં.

૧૬૬. કાફીનો સીરો—૦॥) રતલ ઊંચી તાજી દલેલી કફીને ૩ પેંટ પાણીમાં નાખી ૧) પેંટ પાણી રહે ત્યાંસુધી ઊકાલવી, અને પછે આ પાણીને થંડું પાડી બીજાં સાફ વાસણમા નાખીને તેમાં સુફેદ ખાંડ નાખી તેનો જાટ સીરો બનાવવો. સીરો થંડો પડવા પછે બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો. જો એક પ્યાલું કાફી બનાવવી હોય તો આ સીરામાંથી ૨) ચમચી લઇ તેમાં ઊકલતું પાણી નાખવું, તથા દુધ ઉમેરવું.

૧૬૭. કેરવાઇ જેલીની—પાકાં તલવાનાં કેરાં નંગ ૫) લેઇ તેમાં થોડું પાણી નાખી બાફવા મુકવું. બફાઇને નરમ થયા બાદ થંડા પડે ને કરછીથી ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરવાં, પછે તેમાંથી થોડું થોડું લેઇ તેનું કુલ્લુ બનાવી તેમાં કોઇબી જાતની જેલી ભરીને લાવરાની માફક ગોલ વાલીને ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૧૬૮. કેરવાઇ માવાની—(જુઓ કેરવાઇ જેલીની) ઉપલી રીત પ્રમાણે કેરાં તઇયાર કરીને જેલીને બદલે કઠણ માવો ભરીને બુડતાં ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૧૬૯. કેરવાઇ મુરબ્બાની—(જુઓ કેરવાઇ જેલીની) તેજ પ્રમાણે કેલાંને બાફીને તઇયાર કરીને જેલીને બદલે કોઇબી જાતનો કઠણ મુરબ્બો ભરી લાવરાની માફક વાલીને ઘીમાં તલી કાહાડવી.

૧૭૦. કેરવાઇ બદાંમ દરાખની—થોડાંક તલવાનાં કેલાં લાવી તેમને આખ્ખાં બાફી કાહાડવાં, અને પછે તેમને છોલી આટાની મીસાલે મસલી નાખી નાના નાના પોકલ ગોલા બનાવવા, અને તેમાં બદામ, દરાખ, પીસ્તાં, ચારોલી, ખસખસ, સાકર વગેરે મેવો ભરી તેઓને સારાં ઘીમાં તલી કાહાડવા, એટલે કેરવાઇ ખાવાને તઇયાર થઇ.

૧૭૧. કોપરાં પાક—ખમણેલું કોપરૂં શેર ૨) લઇ તેમાં ૧॥) શેર ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી. તેમાં ખમણેલું કોપરૂં મેલવી નાખી એલચીદાણા ભભરાવીને એક થાલીમાં નાખી સરખું પાંથરીને ઠરવા દેવું. પછી તેના છરીથી ત્રણ ત્રણ આંગળના કટકા કાપી કાહાડવા.

૧૭૨. ખાજાં—ઘઊંના આટાનો સોજો રવો ટીપરી ૧॥) છડેલા ધોયલા ચોખાનો આટો ટીપરી ૩) માહાઇનું સોજું ઘી શેર ૩). પેહેલાં ઘઊંના રવાને થોડું થોડું પાંણી નાખી ખુબ મસલવો, મસલવામાં ઘણોજ વખત લેવો, કારણ કે જેમ વધારે મસલશો તેમ ખાજાં ઘણા સરસ બનશે પછી એ બાંધેલા આટાનો ગોરો બનાવી એક બાજુએ મુકી રાખવો. પછી એક કઠરોટમાં ધોએલા ચોખાનો આટો નાખી ઉપલાં ઘીમાંથી થોડું થોડું નાખી આટાને ખુબ મસલીને તેનું માણ બનાવવું, જેટલું ખપે તેટલું ફક્ત ઘીથીજ ખુબ મસલીને માણ

બનાવવું, પછી તેનો ગોરોબ નાવવો. ત્યારબાદ એક પ્રુમચો લઇ ઊંધો વાલી ભીના ચોખાનો જરા કોરડો આટો ભભરાવી પાણીનો હાથ લઇ પેલા ઘઉંના આટાનો બાંધેલો ગોરો તેની ઉપર મુકી રોટલીના જેવો પોહોરો કરવો. પછી તેની ઉપર ઉપલાં માણમાથી અરધો ભાગ લઇ પાંથરીને બેઉ છેડા સંભાળથી વાલીને પાછો રોટલી જેવું હાથેજ પોહોરું કરવું અને તેની ઉપર બાકી રહેલું માણ પાંથરીને તેના બેઉ છેડા બરાબર પકડીને તેને ઘણોજ વલ આપીને મરજી પ્રમાંણે ગોરા કરીને વેલણે વણી કાહાડવા. વણતી વખતે વેલણને જરા ઘી લગાડવું, પછી તેમા આંગલાંએ કરી બે ચાર ખાડા પાડીને બુડતાં ઘીમાં તળી કાહાડવા. પણ તલતી વખતે સંભાલ રાખવી કે ખાજાં લાલ નહીં થઇ જાય.

૧૭૩. ખાંડની ચાસણી—જેટલા શેર ખાંડની ચાસણી લેવા કહી હોય તેટલા શેર ખાંડ લેઇ તેમાં એક કોટલાં સુધાં ભાંજેલું ઇંડું તથા એક કુલીયું પાંણી લઇ હાથે કરી કફ ચહડાવીને ઉપલી ખાંડમાં નાખી તેમાં તેના વજન પ્રમાણે પાણી રેડી ચુલાપર મુકવું, જ્યારે તેમાં આબજોશ આવે કે લીંબુની એક ચીરનો રસ તેમાં રેડવો, પછી તેમાં ખાંડનો મેલ આવે તે ચમચે કરી કાહાડતા જવું, જ્યારે મેલ ઉપર આવતો બંધ થાય અને શીરો સાફ દેખાય કે ઉતારી પાડી બીજી તપીલીમાં ગારી કાહાડવો. પછી પાછું ચુલાપર મુકી શીરો થાય કે ચમચે કરી હીલવ હીલવ કરવું. શીરો પાકો થયોછે કે નહીં તે તપાસવા સારૂ ચમચને વલગેલી ચાસણીને આંગળી લગાડી ચમટીમાં દાબવો, અને ચમટી ઉઘાડતાં આંગળી અને અંગોઠા વચે જેટલા તાર દેખાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી.

૧૭૪. ખાંડનાં રમકડાં—બતાસાની રીતે ચાસણી કરી બીબાંમાં ભરવી. એટલે જેવી કીસમનાં બીબાં હશે તેવાંજ રમકડાં બનશે પણ નક્કર રમકડાં કરવા માટે પાંચ તારી ચાસણી કરવી જોઇએ.

૧૭૫. ખાંડની શુદ્ધ ચીનાઇ શાકર જેવી શાકર—૧) શેર સારી ખાંડનો શીરો બનાવવો, અને તેનો સઘલો મેલ સાફ કરી તેની અરધ તારી ચાસણી કરવી. પછી એક મટોડીનું કોરૂં વાસણ લઇ તેમાં સુતરના તાર ચાંટાડી ને તેના છેડા બાહેર રાખવા. ત્યારબાદ તેમાં ચાસણી ભરી તેનું મોહોડું બાંધવું, અને જમીનમાં ખાડો ખણી તેમાં ઉનાં ઉની રાખ ભરીને તે રાખમાં પેલું વાસણ કાંઠા સુધી દાટવું. ત્રણ દાહાડા થયા પછી તે વાસણને બાહેર કાહાડીને એક દાહાડો તડકામી ઊધું રાખી મુકવું, અને બીજે દાહાડે તે વાસણ ઉપર મટોડીને પાણીમાં ભીંજવીને તેનો ચારે તરફ થર કરવો. પછી તે થર ચાર ઘડી રાખીને પાછો કાહાડી નાખવો, અને તે વાસણને એક થાલીમાં મુકી આસ્તેથી ભાંજી શાકર કાહાડી લેવી. આ શાકરના પાસ શુધ ચોખ્ખી ચીનાઇ શાકરના જેવા થાય છે.

૧૭૬. ખીર, ઘઉંના રવાની—ઘઊંનો રવો શેર ના) પાંણી શેર રા) ખાંડ શેર ૧) દુધ શેર ૧) ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા તોલો ાા) તથા જાયફલ ૧) પેહેલાં રવો તથા પાણીને સાથે મેલવી ચુલાપર મુકવું, અને કકરો પડે કે તેને ગુંટીયા કરવું, જ્યાં સુધી રવો ચરીને ઘાડો થાય ત્યાં સુધી તેમાં ખાંડ તથા દુધ નાખ્યા કરવું. કકરો પડે ને નીચે ઉતારી તેમાં એલચીદાણા તથા જાયફલ નાખી ઘુંટીને એકરસ કરવું.

૧૭૭. ખીર સેવની—સેવ શેર ૧), પાણી શેર ૧ા), ઘી ચમચો ૧ા), ખાંડ શેર ૧ા), ભેંસનું દુધ શેર ાાા) (ભેંસનાં દુધને બદલે નારીએલનું દુધ પણ ચાલશે). પેહેલાં સેવ તથા પાણી અને ઘીને સાથે મેલવીને ચુલાપર મુકવું, કકરો પડે ને કરછીએ ઉથલપાથલ કરવું. પછી તેમાં ખાંડ તથા દુધ નાખી કરછીએ ઘુંટી નાખી થોડું પાણી બલે કે ઉતારી પાડવું.

૧૭૮. ગુલકંદ.—રતલ ૧) તાજાં ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીને ખલમાં નાખી છુંદો, અને તેમાં રતલ ૩) સાફ કરેલી બુરા ખાંડ નાખી કરીથી છુંદી બેઉને સારી પેઠે મેલવી નાખો. ગુલકંદ જેમ જુનો હોય તેમ ગુણમાં સારો ગણાય છે, માટે તીનના નવા દાબડામાં ભરીને રાખી મુકવો.

૧૭૯. ગુંદરનો શીરો—જેટલો જોઇએ એટલો અરબી ગુંદર લઇ તેને બારીક વાટવો, અને તેની ઊપર જોઇએ એટલું ગરમ પાણી નાખી તેને પોગલવા દેવો; પછી તેમાં મરજી પ્રમાણે મીઠાસને માટે નીરમલ શીરો ઉમેરવો, એટલે ગુંદરનો શીરો થયો.

૧૮૦. ગુંડી.—ચણાનો આટો શેર ૧) લઇ તેમાં ઘી શેર ગ) નાખીને ખરમોટવું. પછી તેમાં થોડું પાણી નાખીને મસલવું, ત્યારબાદ કડાઇમાં ઘી શેર ૧) નાખી તવીએ ખુબ ખરવું કરીને કકડાવવું, પછી કડાઇ ઊપર ઝારો મુકીને તે ઊપર થોડો આટો મુકીને મસલવો, જેથી ઝારાનાં નાકાંમાંથી ઝીણા ઝીણા મોટી સરખા કડાઇમાં દાણા પડશે. તે દાણા લાલ થાય કે બીજા ઝારાથી કાહાડી લઇ વાસણમાં નાખી શાકરીઆ ખાંડમાં સારી પેઠે ખરમોટવા.

૧૮૧. ઘઊંનું દુધ કાહાડવાની રીત.—શેર ૨) ઘઊંને પાંણીમાં ભીંજવીને બે રાત પાણીમાં

રાખી મુકવા, પછી ત્રીજે દહાડે તે ભીંજવેલા ઘઊંને એક મોહોટી કઠરોટમાં અથવા ખલમાં નાખી ખુબ છુંદીને તેનું દુધ કાહાડવું, તેમાં શેરે શેર પાણી રેડીને ઘઊંને ખુબ ચોલીને એક ઝીણાં કપડાંથી તે પાણી બીજા વાસણમાં ગાળવું, અને તે ભીંજવેલા ઘઊંને નીચવીને કુચા કાહાડી નાખવા, અને તે ગાળેલાં પાણીને ઠડવા દેવું, તે ખુબ ઠરીને ઉપર ઉપરથી પાણી નીતારી કાહાડવું, એ પ્રમાણે પાણી નીતારી કાહાડી નીચે થડેલાં દુધનાં વાંસણને તડકામાં સુકાવા મેલવું, થોડું સુકાવા આવે એટલે છરીથી તેના કકડા કાપી સારી પેઠે તડકામાં સુકવવું.

૧૮૨. ઘેવર—૧) શેર મેંદાને ૦।) શેર ઘીમાં સારી પેઠ થોડાં પાણીમાં કઠણ બાંધીને ગોળો કરવો, અને તેને એક વાસણમાં નાંખી તેની ઉપર દનાં પાણીની ધાર નાંમીને ખુબ કેલવવો. એવી રીતે દનાં પાણીની ધારમાં કેલવીને માલપુરાના જેવું ખમીર કરવું, ત્યારબાદ એક નાના પેણાંમાં ૧) શેર ઘી પુરીને તલે ખુબ તાપ કરી ઉપલું તઇયાર કીધેલું ખમીર એક કડછીમાં આશરે ૧।।)પાશેર લઇને ઘીમાં રેડવું, પછી તે તરીને ઉપર પુરીની માફક આવે તેને ફેરવીને ઝારાથી કાહાડવું, અને આગલથી તઇયાર કરી રાખેલી ૨) શેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે તલી કાહાડેલું ઘેવર ચાસણીમાં બોલી કાહાડવું. એવી રીતે એકેક, ઘીમાં તલી ચાસણી પાઇને કાહાડવાં.

૧૮૩. ચણાની સેવ—ચણાના આટાની સેવ કરવી હોય તો શેર ૧) ચણાનો આટો લઇ તેમાં મરજી પ્રમાણે નીમક નાખી આંગલાં ૨)ભરીને ભજીયાંનો મસાલો (જુઓ ભજીઆંનો મસાલો બનાવવાની રીત) નાખવો, અને આટાને પાણીથી બાંધવો. પછી એક કડાઇમાં શેર ૦।।) સોજું તેલ નામી તેને પાકું કરવું, અને તે પાકું થાય એટલે ઝારાને કડાઇ ઉપર મુકવો, અને તે ઉપર આટાનો એક ગોલો મુકીને સારીપેઠે ઘસવો, એટલે ઝારાન નાકાં પ્રમાણે જાડી અથવા પાતલી સેવ થઇ તેલમાં પડી લાલ થતી જશે તેને એક બીજા ઝારાથી કાહાડતા જવું તથા બીજી એજ પ્રમાણે બનાવતા જવું

૧૮૪. ચણાના ગાંઠીયા—ચણાનો આટો શેર ૧), ૧) પઇસાભાર પાપડખાર, ૧) પઇસાભાર નીમક, અને આંગલાં ૨)ભરીને ભજીયાંનો મસાલો (જુઓ ભજીઆંનો મસાલો બનાવવાની રીત) આ સઘલાંને બરાબર મેળવી આટાને પાણીથી બાંધવો. પછી તેની ગાંઠીયા જેવી જાડી જાડી સેવ બનાવી કડાઇમાં ૦।।। શેર તેલ નાખી તેને પાકું કરવું, અને જયારે તે પાકું થાય ત્યારે તેમાં પેલા ગાંઠીયાને લાલ તલી ઝારાથી બાહેર કાહાડતા જવું તથા બનાવતા જવું, મોહોટાં નાગાંના ઝારાથી પણ શેવની મીસાલે ગાંઠીયા થાય છે.

૧૮૫. ચપટાં, માણના ખમણનાં—ભીણા ચોખાનો આટો શેર ૧) અને મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।।) લઇ એ બેઉને ખુમચામા નાખી સારી પેઠે તેનું માણ બનાવવું. પછી એક બીજા ખુમચામાં ટીપરી ૧) ઘઊંનો રવો નાખી ખુબ ગુંદીને પાણીથી કડણ બાંધી તેનો ગોરો કરી તેને રોટલી જેવો પોહોરો વણી કાહાડી પેલા ભીણા ચોખાનું માણ હાથે કરી બેઉ પડ ઉપર લગાડવું, પછી તેને ગોલ વલીને તેનાં વજન પ્રમાણે નાના અથવા મોહોટા ગોરા પાડી વેલણથી વણવા, વણીને તેમાં કોપરાનું તરેલું ખમણ થોડું થોડું મુકી તેનો એક છેડો ઉપર ઢાંકી આંગળાંથી તેની ફરતી ધાર ખમણ દેખાય નહીં તેમ દાબી દેવી. એ પ્રમાણે જેટલા ગોરા હોય તેનાં ચપટાં બનાવવાં, પછી પેણામાં ખુરતું ઘી નાખી એકેક ચપટું મુકી જરા લાલ થાય કે કાહાડવું.

૧૮૬. ચપટાં, સાદાં—ખાંડ ૧।) પાશેર ઘી નવટાંક ૧।।) ઘઊંનો મેંદો ટીપરી ૧) ઘઊંનો રવો ટીપરી ૧) થોડા ખોખરા કીધેલા એલચીદાણા. પેહેલાં ઉપર કહેલા બધા સામાનને એક ખુમચામાં નાખી સારીપેઠે એકરસ કરી તેમાં થોડું પાંણી નાંમતાં જવું અને રોટલીના આટાની માફક મસલીને ગુંદતાં જવું. એ આટાને જરા કઠણ બાંધી લાડવા જેવા ગોરા બનાવી એક ખુમચાને અબરૂ વારી તેની ઉપર જરા જાડું વણી કાહાડવું, વણતી વખતે વેલણને ઘી લગાડવું કે આટો વલગે નહીં, એ પ્રમાણે ઉપલા આટાનાં બધાં ચપટાં વણી થોડો વખત વખાતાં રાખી કકડતાં ખુરતાં ઘીમાં તલી કાહાડવાં. જો વધારે બનાવવા હોય તો ઉપરના વજન પ્રમાણે વધારે સામાન લેવો.

૧૮૭. ચાપટ, મીઠા—ઘઊંનો મેંદો શેર ૦।।) ઘઊંનો રવો મુડી ૧।।) છરેલા ભીણા ચોખાનો દરેલો આટો ટાપરી ૦।।) મરઘીનાં ઇડાં ૫) ખાંડ નવટાંક, ઘી ૨) પઇસા ભાર, બનાગેલું નારીએળ ૧), ખોખરા કીધેલા થોડા એલચીદાણા તથા સેજ ખમણેલું જાયફલ. પેહેલાં ઇડાં અને ઉપલા બધા સામાનને સારીપેઠે મેલવીદેવો, પછી આટો ઘારો થાય તેટલું તેમાં નારીએળનું દુધ કાહાડી નામવું, અને પછી તે મેલવણીને ૧૫) થી ૨૦) મીનીટ રેહેવા દેવું. ત્યારબાદ ચુલાપર એક સોજી લોહોડી મુકી તેની ઉપર તાવેલું ઘી જરા પાંથરી પેલા આટામાંથી કરછીભરી ઉપર ફરતું રેડી તવાથાએ કરી રોટલીના જેવું પોહોરૂં કરવું. જયારે તરીએનું પર થાય કે ફેરવી નાખવું. લાલ થાય કે કાહાડતાં જવું. એ પ્રમાણે દરેક બનાવતા જવું.

૧૮૮. ચાહેનો શીરો—૧) આઉંસ કાળી ચાહ અને ૩ આઉંસ ગ્રીન ચાહ ઉપર પેંત ૧) ઉકલનું પાણી નાખી તેની ચાહ બનાવવી, અને તેમાં રતલ ૧॥) સાફ કરેલી ખાંડ નાખી પેંત ॰।) કીકો (પેલ) બરાંનડી ઉમેરવો, અને આ શીરો ગરમ હોય તેટલાંજ કપડાંથી ગાળી લેવો.

૧૮૯. જલેબી—ભીના ચોખાનો આટો શેર ૧) ઘઊંનો મેંદો શેર ૧) તેમાં પાણી બાટલી તાડી રેડી પાણીથી તે આટાને કડછી ઉતરતો બાંધવો. તે આટો ચરે ને પેણામાં આશરે ૪) શેર ઘી રેડીને ચુલાપર મુકવું. જ્યારે ઘી ગરમ થાય કે તેમાં આંધરાવાળું વાસણ અથવા કાટલી લઇને તેમાં તે આટો ભરીને આંધરામાંથી હાથે કરીને જલેબીની કાની ફરતું રેડવું. બેઉ પર લાલ થાય કે ૭) શેર ખાંડની કઠણ ચાસણી કરી તેમાં તરેલી જલેબી બોળી કાહાડવી.

૧૯૦. દહીનું શીખંડ—દહી શેર ૨) ખાંડ શેર ॰॥) થોડું ખમણેલું જાયફલ તથા બદામની બીજની સલેસ, ૩) વાલ કેસર, નવટાંક દુધ. પેહેલાં દહીને એક સફેદ કપરામાં નાખી તેની પોટલી બાંધીને જુલતી તાંગી રાખવી, જેથી દહીમાંનું તમામ પાણી નીકળી જશે. પછી તે દહીને ખુબ ભાંગી નાખીને એક શેાનાં કપરાંમાંથી ગાળીને કલાઇના વાસણમાં કાહાડવું, પછી તેમાં ખાંડ, જાયફલ, બદામની સલેસ તથા કેસરને દુધમાં ભીજવીને બધું દહીની સાથે મેલવી એકરસ કરવું એટલે દહીનું સીખંડ થશે.

૧૯૧. દહીતરાં—૧) શેર મેંદો લઇ તેને ॰।) શેર ઘીમાં ખરમોટી ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલી પાણીથી કઠણ બાંધવો તથા સારીપેઠે ગુંદવો, અને તેને ગુંદતાં ગુંદતાં તેમાં ૧) નવટાંક ઘી પચાવવું. પછી તે આટાના આઠ ગોલા કરી તેની હથેલી જેવડી જાડી જાડી પુરીઓ વણવી, અને કડાઇમાં ૧।) શેર ઘી નાખી દહીતરાં તલવા મુકવાં. જ્યારે તેઓ તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી બાહેર કાહાડી લેવાં.

૧૯૨. દમીદો બદામનો—છલાં કાહાડેલી બદામ ॰॥) શેર, સફેદ ખાંડ ૧॥) શેર, દુધનો માવો ॰॥) શેર, ઘઊંનો રવો, નવટાંક, અને ઘી ૧॥) પાશેર.—પેહેલાં ખાંડનો સકત શીરો કરવો. પછી એક તપીલીમાં ઘી નાખી ચુલાપર મુકી ગરમ થાય કે તેમાં રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકવો. પછી છુંદેલી બદામ, માવો તથા એલચીદાણા નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા શેકીને તેમાં પેલી ખાંડનો શીરો રેડી દઇ તથા ૩) વાલ કેશરને કુ રા પાણીમાં વાટી તેમાં નાખી બધાને સારીપેઠે ખુબ હીલવ હીલવ કરીને કઠણ જેવો થાય કે થાલીમાં જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખીને પાંથરી દેવું. ઠંડો પડે કે મેસુરની કાની કટકા કાપી કાહાડવા.

૧૯૩. દુધપાક—જેટલો ખપ હોય એટલું દુધ લઇ કડાઇમાં નાખી નીચે ખુબ તાપ કરવો, અને દુધ ઉનું થઇ જરા ઉકલવા માંડે કે તેમાં થોડા ચોખા સારાં ઘીમાં ખરમોટીને નાખવા. (૩) શેર દુધે ૧) નવટાંક ચોખા લેવા.) પછી દુધને હીલવ હીલવ કરયા કરવું, અને જ્યારે દુધ બલીને ઘટ થાય ત્યારે તેમાંથી એક ટીપકું કોઇ વાસણ ઉપર મુકવું: જ્યારે આ ટીપકું ફેલાય નહીં ત્યારે જાણવું જે દુધપાક તઇયાર થયો. ત્યારબાદ તેમાં મરજી પ્રમાણે મેંદો ખાંડ નાખીને તે નાખેલી ખાંડનો જુસ્સો સમે એટલે દુધપાકને નીચે ઉતારવો, અને તેમાં છોલેલી બદામની બીજ, દરાખ, ચારોલી, પાસ્તાં, ખોખરા કરેલા એલચીદાણા, અને થોડું જાયફલ દુધમાં ઘસીને નાખવું.

૧૯૪. પનીર—પેહેલાં એક બકરાંનો ચુસદો લઇ તેમાં નીમખ ભરી તડકામાં સુકવવો, પછી દુધ શેર ૨) લઇ તેને ચુલાપર મુકી બે ત્રણ કકરા પડે એટલે નીચે ઉતારી થંડું પડવ દેવું. પછી તેમાં સુકવેલો ચુસદો નાંખી થોડોવાર ઢાંકી રાખવું, જરા દુધ બંધાય એટલે પનીર બનાવવાની નાની ટોપલીમાં નાખી જરાવાર રેહેવા દેવું-સેજ બંધાય ત્યારે તેનું પડ ફેરવવું, અને થોડું કઠણ થાય કે તેને એક વાસણમાં સોજું પાણી નાખી તેમાં મુકવું.

૧૯૫. પુરી, ખારી—શેર ૧) મેંદો લઇ તેમાં તેલો ॰॥) હલદ, ૨) દોરીવાંભાર નીમક, અને ૫) વાલ જીરૂ બરાબર મેલવી નાખવું, અને પછી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી સારીપેઠે ખરમોટી તેને ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો, ત્યારબાદ તેને પાણીથી કઠણ બાંધીને ખુબ ગુંદવો, તથા જરા ઘી ચોપડીને નાના નાના ગોલા કરવા, અને તેની પુરીઓ વણી છુટી છુટી સુકાતી નાંખવી. પછી કડાઇમાં ઘી શેર ૧) નાખીને તેમાં પુરીઓ તલી કાહાડવી. (જુઓ સાદી પુરી બનાવવાની રીત.)

૧૯૬. પુરી, પટેટાની—જોઇએ એટલા બાફેલા પટેટા લઇ તેમને બારીક છોલીને ખુબ બારીક મસલી નાખવા, અને પછી તેમાં ખપ પડતો આટો નાંખી તેની પુરી બનાવી તલી કાહાડવી, અને તેને માંખણ સાથ ખાવામાં લેવી.

૧૯૭. પુરી, સાદી—ઘઊંનો આટો શેર ૧) લઇને તેને ॰॥) નવટાંક ઘીમાં ખરમોટી ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો. પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધીને ખુબ ગુંદવો, તથા જરા ઘી ચોપડીને

તેના નાના નાના ગોળા પાડી પુરીઓ વણવી અને તેને છુટી છુટી જરા વખત વખાતી કરવી. ત્યારપછી કડાઇમાં ઘી શેર ૧) નાખીને બબે ચાર ચારને આસરે પુરીઓ નાખવી, અને જેવી તેઓ તરીને ઉપર આવે કે કડાઇમાંથી ઝારામાં થોડું ઘી લઇ તેઓ ઉપર છાંટતું, એટલે પુરીઓ ફુલીને દડા જેવી થશે. પછી તેઓ લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજાં વાસણમાં કાહાડતાં જવું તથા બીજી પુરીઓ કડાઇમાં નાખતા જવું.

૧૯૮. પેંડા—બરફીની રીતેજ માવો તથા ચાસણી બનાવી માવાને ચાસણીમા નાખી હીલવીને ઠરવા દેવો, અને પછી આશરે પા પા શેરના પેંડાના ગોળા વાલવા.

૧૯૯. પોપટજી રવાના—ઘઊંનો રવો શેર ૧ાા) ઘઊંનો મેંદો શેર ાા) ઈંડાં નંગ ૮) તાડી બાટલી ૧ાા) ભેંસનું દુધ શેર ૧). પેહેલાં ઘી અને ઈંડાં સાથે મેલવી તેમાં થોડી તાડી નામીને રવો તથા મેંદો નાંખીને આટો બાંધવો, બાંધતી વખતે તેમાં દુધ નામતા જવું. જરા ધાડો નહી થાય તો તેમાં બીજી તાડી નામવી, પછી જાયફલ ૧) તથા એલચીદાણા તોલો ૧) લઇને છુંદી તેમાં મેળવી નાખી કલાક એ પછી તપાસવું, જો તે આટો ચહરેલો હોય તો કરછીથી છુંદી નાખવો, પછી ચુલાપર પોપટજી બનાવવાનો પેણો મુકી ખુડતું ઘી નામવું, ઘી કકરે ત્યારે ફુલીઉં ભરીને આટો નામવો, લાલ થાય ત્યારે કામડીની સલીથી પોપટજીને ફેરવવો. બાજુ લાલ થાય ત્યારે તેને એક ખુમચામાં મુકી તેની ઉપર થોડી શાકરીઆ ખાંડ ભભરાવવી.

૨૦૦. પોપટજી, ચોખાના—રતલ ા) ચોખામાં પેંટ ૧ાા) દુધ નામી તેમાં થોડીક તજ, ખાંડ, તથા લીંબુની છાલ નાખી ઉકાલવા, અને ચોખા ઘણા નરમ થવા પછી તેને થંડા પાડી નાના નાના લાડવા બનાવવા, અને તેઓને એક કાલવેલાં ઈંડાંમાં બોલી પાઉંના બારીક પોપડામાં ગબડાવવા. પછી પોપટજીને ચરબીમાં તલી તેમાંની ચરબી નીપરાવા દેવી, અને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ખાવામાં લેવા.

૨૦૧. બરફી—ાા) મણ દુધને કડાઇમાં નાખી તલે ખુબ તાપ કરવો અને તેને તવાતાથી હીલવી હીલવીને શેર ૪) માવો ઉતારવો. પછી ૬) શેર ખાંડની ગોલી પડતી ચાસણી કરીને તે માવો આ ચાસણીમાં મેલવવો, અને તે ઠરે એટલે છરીથી કાપ પાડીને બરફીનાં ચોસલાં પાડવાં. એમાં મેવાનો મસાલો નાખવાથી મસાલેદાર બરફી થાયછે.

૨૦૨. બાસુદી—તાજા દુધને કડાઇમાં નાખીને નીચે ખુબ તાપ કરવો, અને તેને હીલવી હીલવીને દુધપાક કરતાં ઘણું વધારે ઘટ કરવું. જ્યારે નજદીક ત્રણ ભાગ દુધ બલીને એક ભાગ રહે એટલે બાસુદી તૈયાર થઇ સમજવું. (મણ ૧) દુધની આસરે શેર ૧૨) અથવા શેર ૧૩) બાસુદી ઉતારવી.) પછી તેમાં મરજી પ્રમાણે મીઠાસને માટે બુરૂં ખાંડ નાખી નીચે ઉતારી તેમાં સઘલો મેવાનો મસાલો નાખવો. બાસુદીમાં બુરૂં ખાંડ નાખવું સારૂંછે, કારણ કે બીજી જાતની ખાંડ નાખ્યાથી બાસુદી પાતલી થઇ જાયછે.

૨૦૩. ભજીયાં—ભજીયાં તરેહવાર તરકારીનાં બનાવવામાં આવેછે, જેવાં કે લીલી મેથીની ભાજીનાં, કેલાંનાં, કેરીનાં, કારેલાંનાં, વેંગણાનાં, દોધીનાં, રતાલુનાં, પટેટાનાં, લીલાં મરચાંનાં, ઇત્યાદી. આ તરકારીમાંથી પસંદ પડતી લાવી સમારીને ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા, પછી ૧) શેરે ા) શેર ચણાનો આટો લઇ તેમાં ૨) આંગલાં ભરીને ભજીયાનો મસાલો (જુઓ ભજીયાંનો મસાલો બનાવવાની રીત.) નાખવો, અને મરજી પ્રમાણે નીમક નાખી માફકસર પાણી મેળવી આટાને ખુબ મસલવો તથા પેલી તરકારીને વલગે એવો બનાવવો. પછી તરકારીને આટામાં લપેટી એક કડાઇમાં ાાા) શેર તેલ નાખી તેને સારીપેઠે ગરમ કરવું, અને જ્યારે તે કકડી પાકું થાય ત્યારે તેમાં પાંચ પાંચ ભજીયાં મેલીને તે તલાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી એક બીજાં વાસણમાં કાહાડવાં. એજ પ્રમાણે સઘલાં ભજીયાં તલી કાહાડવાં. બીજું—કોઇ ચણાના આટાને બદલે ચણાની દાલને ભીજવી નરમ કરી તેને પાટા ઉપર પીસીને તેનાં ભજીઆં બનાવે છે.

ચણાના આટાના કરતાં આ રીતે બનાવેલાં ભજીઆં વધારે સવાદદાર થાયછે.

૨૦૪ ભાખરા—ભાખરાને પણ વરવરાંની રીતેજ આટાને તૈયાર કરવો, અને તેની રોટલી વણી ગલાસની ધારથી ભાખરા કાપી કાહાડવા. પછી સઘલી ક્રીયા વરવરાંની રીતે કરવી. એમાં મેવાનો મસાલો છોડી દેવો, પણ કોઇની મરજી હોય તો કાંઇ અડચણ નથી.

૨૦૫. માલપુરા, શાકરના— શેર ૧) ઘઉંના આટાને ચાલીને સોજી કરી પાણીમાં ધોરવો અને તેમાં દરેલી શાકર શેર ૧) તથા એલચીદાણાં તોલો ા) નાખી સારીપેઠે મેલવવું. ત્યારબાદ છાલકા પેણામાં ઘી શેર ૧) નાખી તલે ખુબ તાપ કરી ઘીને કકરાવવું, પછી આટાનું ખમીર એક ફુલીઆંમાં લઇ તે ઘીમાં રેડવું. રેડતાનેવાર એક નાહાની રોટલી જેવડા માલપુરો થઇને ઉપર તરી આવશે. લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાંહાડી એક સોના વાસણમાં નાખવો.

૨૦૬. માલપુરા, ગોળના—શેર૧)ગોળને પાણીમાં પીગળાવી તેમાં શેર ૧) ઘઉં નો આટો નાખીને તે ગોળના પાણીમાં ખમીર કરવું અને તેમાં ૦।) પઇશાભાર આખાં મરી નાખી ખમીર કરવું, અને ઉપલી રીત પ્રમાણે તલી કાહાડવા.

૨૦૭. માલપુરા, ખાંડના—શેર ૧) ઘઉંનો આટો લઇ પાણીમાં ઘોરવો, પછી તેમાં ખાંડ શેર ૧) નાખી ઘોરીને ખમીર કરવું, અને તે ખમીરને ઉપર પ્રમાણે લઇ માલપુરા તલી કાહાડવા.

૨૦૮. માવા તથા પેંડામાં આટો ભેળ્યો હોય તેને પારખવાની રીત—એક અથવા બે પસાભાર માવાને અથવા પેંડાને એક ગલાસમાં પાણી સાથે સારીપેઠે મેલવી નાખશો તો દુધ પાણી સાથે મલી જઇ આટો નીચે રહી જશે, અને તે જથ્થા ઉપરથી એક શેર માવામાં આટો કેટલો મારેલોછે તે જણાઇ આવશે.

૨૦૯. માવો, મોરો અથવા મીઠો—પેહેલાં દુધ શેર ૧૦) લઇ એક તપીલીમાં નાખી ચુલાપર મુકવું. કકરો પડે ત્યાંસુધી ચમચે ફેરવ્યા કરવું, અને કઠણ થાય કે ઉતારવું, એટલે મોરો માવો થશે. જો મીઠો કરવો હોય તો તેમાં શેર ૧) ખાંડ, એલચી દાણા તોલો ૨) તથા જાયફલ ૧) છુંદીને અંદર મેલવી નાખવું.

૨૧૦. માવો, ગાજરનો—ગાજર શેર ૨) લઇ તેને ચીરીને વચમાંનો પીળો દાંડો કાહાડી નાખી એક તપીલીમાં થોડું પાણી નાખી ચુલાપર બાફવા મુકવાં, બાફતી વખતે તેમાં એક નીમખ નાખવું. જ્યારે તે ચડીને ઘણા નરમ થાય એટલે એક ચાલણીમાં કાહાડી નાખી, તેમાંનું પાણી નીપરાઇ રહે કે તેને બીજા વાસણમાં નાખી સારી પેઠે મસળવાં, પછી તેને પેણામાં નાખી ચુલાપર મુકવાં. પછી તેમાંનું પાણી બાલી નાખવું, પણ તલીએ ગાજર દાજે નહીં તેની સંભાલ રાખવી, પછી માખણ અથવા ઘી તોલા ૫), ખાંડ શેર ૦।।), મલાહી શેર ૦।) નાખી જ્યાંસુધી તે ઘટ થાય અથવા અંદરનું પાણી બલી રહે ત્યાંસુધી ચુલાપર રાખી એક સોજી રકાબીમાં કાહાડી નાખવું.

૨૧૧. મીઠાઇને માટે લીલો રંગ—મીઠાઇ અને બીજી ખાધાની વસ્તુઓ લીલી રંગવા માટે ત્રાંબું અને સોમલની મેલવણીની ચીજો વાપડવામાં આવેછે, પણ આ બંન્ને ઝેરીછે, અને તેથી એવી મીઠાઇ ખાનારને ઝેર લાગેછે. જો નીચલી રીતે લીલો રંગ બનાવી વાપડવામાં આવે તો તેથી કસી ઇજા થતી નથી—પેહેલે ૩૨) ભાગ કેશરને ૭૦૦)ભાગ સ્વચ્છ પાણીમાં ઉકાલી તેમાં ૨૪)કલાક ભીંજવી રાખવો, તેમજ ૨૫) ભાગ ગલી લઇ તેને ૧૫૦૦)ભાગ ઉકલતાં પાણીમાં ૨૪) કલાક ભીંજવી રાખવી. પછી બીજે દાહાડે બંન્ને પાણીને એકઠાં કરવાં, એટલે ઘણો સુંદર લીલો રંગ થશે. આ લીલાં પાણીનો ૧) ભાગ ૧૦૦) ભાગ શાકરને ઘણો ખુશનુમાં લીલો રંગ આપેછે. માટે સઘલા મીઠાઇવાલાઓએ આ રીત વાપડવી જોઇએ, જેથી ખાનારને કસી હરકત પોહોંચે નહીં.

૨૧૨. મીઠાઇને માટે શીરો—સફેદ ઘઉંનો આટો શેર ૧) અથવા મેંદો શેર ૧।।), ખાંડ શેર ૧), ઘી શેર ૧). પેહેલાં આટાને ઘીમાં ભુંજીને ખુબ લાલ કરવો અને પછી બીજાં વાસણમાં ખાંડમાં પાણી શેર ૧।।) રેડી ઉકાહાવવી, અને બીજું પાણી શેર ૧) લઇ ખુબ ગરમ કરવું. પછી પેલા આટામાં ખાંડનું તથા ગરમ કીધેલું પાણી નાખી ચુલાપર મેલી તલીએ ખુબ તાપ કરવો. પછી તે આટો બધું પાણી પી જાય કે ખુબ હીલવીને નીચે ઉતારવું. (શાકરનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે શાકર વાપરવી.)

૨૧૩. મીઠાઇને માટે ગોળનો શીરો—ઘઉંનો આટો શેર ૧), ઘી શેર ૧), ગોળ શેર ૧) એ બંનેને ઉપલી રીત પ્રમાણે બનાવવું.

૨૧૪. મેસુર—ચણાનો આટો શેર ૧), ઘી શેર ૧।।), ખાંડ શેર ૩). પેહેલાં ખાંડનો શીરો બનાવી તૈયાર રાખવો, પછી આટાને ઘીમાં ભુંજી તેમાં થોડો થોડો શીરો નાખતાં જવું તથા ચમચે કરી ફેરવતા જવું, જ્યારે આટો શ્વાસ પીને છુટો પડે ત્યારે સોજા ખુમચામાં નાખી તેને ચમચે કરીને પાંથરવો, પછી છરીથી કાપ મુકીને તેની ઉપર ચારોલી, પસતાં, શાકર, એલચીદાણા તોલો ૦।। તથા ૧) જાયફલ છુંદીને ભભરાવવાં.

૨૧૫. રવો—રવો શેર ૨), ઘી શેર ૨।।), ખાંડ શેર ૨), બદામની બીજ શેર ૦।।।), દરાખ શેર ૦।।), દુધ શેર ૦।), એલચી તોલો ૧) ૦।।) શેર શાકર, અને ૦।।) શેર પાણી. પેહેલાં બદામ તથા દરાખને ઉપલાં ઘીમાંથી થોડું ઘી લઇ તલી કાહાડવી. પછી રવાને પણ ૦।। શેર ઘીમાં ધીમી આંચે ભુંજવો, અને જરા રતાશ ઉપર આવે કે ફેરવ ફેરવ કરતા જવું, અને તેની ઉપર દુધ છાંટતાં જવું, એટલે રવો સારો ખીલશે. પછી તેની અંદર બાકી રહેલું ઘી અને ખાંડ નાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ૦।।) શેર પાણી નાખવું, અને પાછું ફેરવ ફેરવ કરીને તેને ઢાંકવો રવાની કણી ખીલવા પછી તેમાં તલેલાં બદામ તથા દરાખ નાખી ઉપર નીચે કરી તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવો, અને પછી તેમાં એલચી તથા શાકરને ભૂખરી કરી ઉપર ભભરાવવી.

૨૧૬. લગણનાં વરધવરાં— મેંદો ટીપરી ૧), રવો ટીપરી ૧), દહી શેર ૦।) ખાંડ શેર ૦॥), બદામની બીજ શેર ૦।), ચારોલી નવટાંક ૧), પસતાં નવટાંક, એલચી તોલો ૦॥), ઘી શેર ૨), ખમીરની તાડી પેંટ ૦।, તથા ઈંડાં ૨). પેહેલાં મેંદાને તથા રવાને સાથે ભેલી તેમાં મેવાને બારીક કાપીને અથવા છુંદીને નાખવો, અને પછી તેમાં દહી ખાંડ, ઈંડાં, તાડી, ભોખરો કરેલી એલચી, તથા ઉપલાં ઘીમાંથી ૧॥) પારોર ઘી નાખી આટો બાંધવો. આટો ઘણો કઠણ નહીં જોઇએ, તેમજ ઘણો પોચો પણ નહીં જોઇએ. પછી આટાને એક ગરમ જગા ઉપર ખીલવા મુકવો. આટો ખીલવા પછી તેના ગોલા કરી મનપસંદ કદના વરધવરાં વણવા, અને તેને છુટાં છુટાં ૦॥) કલાક વખાતાં નાખવાં. ત્યારપછી તેઓને ઘીમાં તલી કાહાડવાં. કોઇને ભાવે તો મેવાના મસાલા વગર સાદાં વરધવરાં બનાવે તેપણ સારાં સ્વાદદાર થાય છે.

૨૧૭. લાડવા, પટેટાના— થોડાક કાચાં પટેટાને છોલીને એક પાણીનાં વાસણમાં તેમને ખમણવા, અને તેનો જે માવો થાય તેને આસરે બે કલાક સુધી પાણીમાં રેહેવા દેવો. હવે પાણી કાહાડી નાખી પટેટાના ગર જેટલો તોલમાં થાય તેથી અરધા વજણભાર મેંદો ઉમેરીને મરી, નીમક, લાલ કરેલા કાંદાની કાતરી, અને મીઠી ભાજી ઉમેરવી. અગરજો આ સઘલો માવો બરાબર ભીંજેલો નહીં હોય તો જરા વધારે પાણી પણ ઉમેરવું. આ સઘલું એકરસ કરયા પછી તેના લાડવા બનાવી ઉપર સારી પેઠ મેંદો ભભરાવવો અને પછી તેમને ઉકલતાં પાણીમાં નાખવા, જ્યારે તે પાણીની સપાટી ઉપર તરે ત્યારે તેમને બાહેર કાહાડી ખાવામાં લેવા.

૨૧૮. લાડવા, કલીના—ચણાનો આટો શેર ૧), ખાંડ શેર ૪), ઘી શેર ૧।), બદામની બીજ નવટાંક ચારોલી નવટાંક ૧), પસ્તાં નવટાંક ૧, શાકર નવટાંક ૧) એલચીદાણા તોલો ૧, તથા થોડું જાયફલ, જાવંત્રી, અને લવંગ. પેહેલાં આટાને ઉપલાં ઘીમાંથી ૦।) શેર લઇ ખરમોટી ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખવો. પછી તેને પાણીથી બાંધીને બાકી રહેલાં ઘીને કડાઇમાં નાખી ગરમ કરવા મુકવું. ઘી ગરમ થાય ત્યારે આટાને ઝારામાં નાખીને કડાઇમાં ઝીણી ઝીણી કલીઓ પાડવી, અને તે તલાઇને જરાક લાલ થાય કે તેને ઝારાથી બાહેર કાહડતાં જવું, અને બીજી કલીઓ પાડતા જવું. ત્યારબાદ ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને કલીઓ તથા મેવાનો મસાલો તેમાં નાખવો. જ્યારે આ મેલવણી ઠરે ત્યારે પા પા શેરના લાડવા વાલવા. મેવાનો મસાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે એટલો નાખેછે, એનો કાંઇ બરાબર શુમાર નથી.

૨૧૯. લાડવા, મસાલાના— ચણાનો આટો શેર ૧) લઇ, તેમાં દુધ શેર ૦।) તથા સેજ ઘી નાખીને આટાને ખરમોટવો. પછી કડાઇમાં ઘી નાખી તલીએ ખુબ તાપ કરીને શેકવું, અને તેને તવાતાથી હીલવ હીલવ કરવું. શેકાઇને લાલ થાય એટલે ઉતારીને તેમાં ખાંડ શેર ૨) મેલવીને મેવાનો મસાલો મરજી પ્રમાણે નાંખી મેલવવું, પછી તેનાં પા પા શેરના લાડવા વાલવા.

૨૨૦. લીંબુની તથા નારંગીની આસણી પાચલી છાલ—લીંબુની અથવા નારંગીની ઉપરની ગર કાહાડેલી પાતલી છાલને ખાંડના શીરામાં ઉકાલવી, અને પછી તેઓને શીરામાંથી બાહેર કાહાડી સુકવીને બાટલીમાં ભરી મુકવી. કોઇને ભાવે તો લીંબુ તથા નારંગીની છાલ ભેલી ઉપલી સાદી રીતથી બનાવે. આવી રીતે તૈયાર કરેલી છાલ વેલાતથી પોહોલાં મોહોડાંવાલી બાટલીઓમાં આવે છે, પણ તેની કીમ્મત ઘણી મોંઘી હોવાથી કેટલાક લોક ખરીદ કરી શકતા નથી.

૨૨૧. વડાં, ખમણનાં—ઘઉંના આટો શેર ૨), મેંદો શેર ૩), ઘી શેર ૧), ખાંડ શેર ૨), નારીએલ, ૩), પેહેલાં આટા તથા મેંદાને ઘીમાં સાથે ભેલી મેલવી નાખવો. પછી તેને પાણીથી કઠણ બાંધી રાખવો. પછી નારીએલને ખમણીને તેમાં ખાંડ નાખી ચુલાપર ધીમું બરતું કરવું, પછી તેમાં ચારોલી, પસતાં, બદામની સલેશ અરધા શેરને આસરે લઇ તથા એક દોઢોડીઆની ખસખસ નાખી મેલવીને ઉતારવું, પછી ઉપલા આટાના સેજ મોટા ગોલા લઇ વેલણથી વણવા, ને તેમાં થોડું થોડું ખમણ મુકી વાલી નાખવું, ત્યાર બાદ પેણામાં શેર ૨) ઘી રેડી ચુલાપર મુકી તે ઘી ગરમ થાય કે તલી કાહાડવાં.

૨૨૨. સાલમની રાબડી—તોલો ૦॥ બારીક વાટેલી સાલમને ૧॥) શેર ગાયનાં તાજાં દુધમાં ધીમી આંચે ઉકાલવી, અને જયારે દુધ બંધાવા આવે ત્યારે તેમાં આ વસાણા વાટી નાખવાં— બદામની છોલેલી બીજ નંગ ૧૦), એલચી વાલ ૫), જાયફલ વાલ ૫), જાવંત્રી વાલ ૭), તજ વાલ ૫) લવંગ વાલ ૭) સફેદ મરી તોલો ૧), અખરોટની બીજ તોલો ૧) પસતાંના બીજ તોલો ૧), ચારોલી અને શાકર તોલા ૨), આ સઘલું ઘટ થવા પછી પીવું. એ પ્રમાણે ઘણા દહાડા પીધાથી ધાતની વરધી થઇ અંગબલમાં તથા લોહીમાં ઘણો વધારો થાયછે.

૨૨૩. સીંગર— રવો શેર ૧), ભીના ચોખાનો આટો શેર ૨). પેહેલાં રવાને ખુબ મસલી પાણીથી આટો બાંધી બાજુપર રેવા દેવો. પછી આટો લઇ તેમાં ખપતું મોહોદનું ઘી લઇ ફકત

પીપીજ બાંધવો, અને એ આટો રવા કરતાં જરા કઠણ રાખવો, પછી બાંધેલા રવાનો એક રોટલો વણી પેહલાં માણમાંથી તેપર કરતુ પાંથરવું અને તેને વાલીને પાછું વળી પાથું તેની ઉપર માણ પાંથરવું. પછી તેને ગોલ વાલી હાથેકરી અમરટી આપી નાના નાના ગોલા પાડી વણીને તેની ઉપર તલેલી બદામ, દરાખ ચારોલી, પસતાં ૦ા) શેરને આશરે લઇ એક દોઢોઢ-આની ખસખસ, ખાંડ શેર ૧), એલચીદાણા તોલો ૦ા), જાયફલ ૧) તેમાં નાખી સાથે ભેલી વણેલા ગોલાપર થોડું થોડું મુકી વાલી દેવુ, ને તેની કોરને કંગરની કાની હાથથી વાલવી. પછી એક પેણામાં ઘી શેર ૨) નાખી સુલાપર મુકવું, ઘી ગરમ થાય એટલે તલી કાહાડવાં.

૨૨૪. શેવ રાંધવાની રીત—જુની શેવ લઇને ઉકલતાં પાણીમાં નાખવી, અને તેને જરા તરે ઉપર કરી ચારણી અથવા ઓહીયાંમાં નાખી ઓસાલી કાહાડવી. પછી એક વાસણમાં ઘી શેર ૧ા મેદા ખાંડ શેર ૧ા નાખી ધીમી આંચ ઉપર મુકવું, અને જ્યાં સુધી લાલ થાય ત્યાં સુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યારબાદ તેમાં પેલી ઓસાવેલી શેવ નાખી તેને પણ ફેરવ ફેરવ કરી લાલ કરવી પછી તેમાં તલેલી બદામ તથા દરાખ મરજી પ્રમાણે નાખી તોલો ૧ એલચીદાણા ખાખરા કરીને નાખવા, અને તેને ઉપરતલે કરી શેવને નીચે ઉતારી પાડવી. આ રીત બનાવેલી શેવની દરએક પાંડરી છુટી પડે છે તથા તેનો દેખાવ પણ મનપસંદ થાય છે. કોઇ શેવને ઓસાવી તેની ઉપર ઘી તથા ખાંડ નાખીને ખાય છે, પણ એ રીત ઘણાકોને પસંદ પડતી નથી.

૨૨૫. સુતરફેણી—પેહલા કાઠા ઘઊં શેર ૪, લઇ તેમાંથી દુધ્યો રવો શેર ૧, કાહાડવો, પછી તે રવાને જરા ઘી તથા પાણીથી બાંધીને ખુબ છુંદીને તેની નરમ કણક કરવી, અને તે કણકના લાકડી જેવા વાંટા કરવા, ત્યારબાદ શેર ૧ ચોખાના આટાને શેર ૦ાા ઘીમાં ખુબ મસલીને ગુંદવો, અને તે ગુંદેલા આટાને ઘઊના આટાની વણેલી લાકડીના વાંટાપર ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાંટાને સાથે એકથા કરી તેનો એક વાંટો લાકડી જેવો વણવો, અને તેને પણ ઘીમાં મસલેલો ચોખાનો આટો લગાડવો, અને તે વાંટાને પણ વણતાં વણતાં લાંબો લાકડી જેવો વણીને વાંતા કરવાં પછી જ્યારે એમ વણતાં વણતાં તે વાંતો પાતલો થાય, એટલે તેની પાતલી આંગલી જેવી લાકડી વણીને તેમાંથી ૦) શેરને આસરે લઇ તેનું હુધાગના જેવુ ગોલ ગુંછરું વાલવું. પછી એક કડાઇમાં ઘી શેર ૧, નાખી તલે તાપ કરી લીને ખુબ કકરાવી તે ગુંછડું ઘીમાં મુકીને તલવું, તલાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કાહાડીને શેર ૨ ખાંડ, ની ચારતારી ચાસણી કરી તેમાં તે તરેલું ગુછડું બોલી કાહાડવું. એજ રીતે દરેક સુતરફેણી બનાવવી.

૨૨૬. હલવો, ઘઊના દુધનો—ઘઊનું દુધ તાજું શેર ૧ ટવું, અને એક કડાઇમાં ઘી શેર ૧ા નાખી તેમાં તે ઉમેરી શેકવું, અને જરા લાલ થાય એટલે ઉતારી પાડવું પછી ૪ શેર ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરી તેમાં સેકેલું દુધ નાખવું, અને તેમાં જાયફલ, જાવંત્રી, બદામ, ચારેલી, સાકર, ઇત્યાદી, મેવાનો મસાલો નાખી એક કઠરોટમાં કાહાડીને ચકતાં પાડવાં.

૨૨૭. હલવો, કનનો—કન શેર ૪) ને છોલી તેના કડકા કરી તેમાં પાણી નાખી બાફવા મુકવો, જ્યારે બફાઇને જરા નરમ થાય ત્યારે તેમાંથી બધું પાણી નીતારી તેમાં ઘી શેર ૨ા) તથા ખાંડ શેર ૨) નાખીને પાછુ સુલાપર મુકી ખુબ ઘુંટવું, જો ઘી અંદર કમતી દેખાય તો થોડું બીજું નાખવું, જ્યારે ઘી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ઉતારતી વખતે બદામનું મગજ શેર ૦) તથા દ્રાખ શેર ૦ા) તલીને તેમાં નાખવુ તથા એલચીદાણા તોલો ૦ા) અને જાયફલ ૧) છુંદીને નાખવુ.

૨૨૮. હલવો, દોધીનો—એક મોતાં પણ મીઠાં દોધીને કાપીને તેના કટકા કરવા, અને તે કટકાઓને ખમણી ઉપર ખમણવા. પછી તેને થોડાં પાણીમાં નાખી ખુબ ઉકાલવા. નરમ થાએ કે બાહાર કાહાડીને નીચવવા, અને કોરડા થયા પછી ચાર તારી ખાંડની ચાસણી કરવી, પછી તેમાં પસતાંની તથા બદામની સલેસ, ચારોલી, જાયફલ, એલચીદાણા, અને દુધનો માવો શેર ૦ા) લઇને પેલાં ખમણેલાં દોધીમાં નાખી, પેલા શીરામાં મેળવી નાખવું, અને એક કથરોટમાં નાખી સરખું કરવું, જોઇએ તો ઉપર બીજો મસાલો નાખવો. દર એક શેર દોધીએ એક શેર સફેદ ખાંડ લેવી.

તરેહવાર જાતના પાક બનાવવાની રીત.

૨૨૯. પાક, અમરૂતનો—મેદાને ૦ા શેર ઘીમાં ખરમોટી ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો, પછી તેમાં ઉનું પાણી રાખીને મુઠીયાં બાંધવાં. ત્યારબાદ તેઓને એક કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી તલવાં, તથા તે લાલ થાય એટલે કાહાડી નાખીને તેઓને છુંદી બારીક કરવાં. પછી ૪ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરી ઉપલો છુંદેલો આટો તેમાં નાખવો અને મેવાનો મસાલો નાખી ચકતાં પાડવાં.

૨૩૦. પાક, આદાંનો—આદાંના રસ કાહાડી રસનાં પ્રમાણ પ્રમાણે પાણી નાખી તેમાં સાકર ઉમેરવી, અને તેનો શીરો બનાવવો. પછી તેમાં કેશર, એલચી, જાયફલ, જાવંત્રી, અને લવંગ વગેરે મસાલો નાખી પાકને એક કાચનાં વાસણમાં ભરી મુકવો. આ પાક શરદીનાં તથા છાતીનાં દરદને ફાયદો કરી મોહોડાંની રૂચીને સુધારે છે.

૨૩૧. પાક, ઈંડાંનો—ઈંડાં ૧૦૦, ઘી શેર ૧૦, ચીનાઈ શાકર, શેર ૧૦ બદામનું મગજ શેર ૨, એલચી તોલા ૬, જાયફલ તોલો ૧, સુંઠ શેર ૦॥, ખસખસ શેર ૦॥, ઉજરાં મરી તોલા ૩, પીપલી મુલના ગાંઠ તોલા ૩, ચારોલી શેર ૦।, અને ઘઊંનું દુધ શેર ૧॥. સુંઠ, ઉજરા મરી, તથા પીપલી મુલના ગાંઠને છુંડી બારીક કરી ચાલી નાખવું. બદામની બીજને ગરમ પાણીમાં છોલી નાખો, ત્યારબાદ તેને ઘીમાં તલી છુંડી નાખવી, ચારોલીને જુદી તલવી. ઘઊંનાં દુધને ઘીમાં તલી તેમાં ખસખસ મેલવી નાખવી. ઈંડાંની દાલને સફેદીથી જુદી પાડી તેને ખુબ ગુંતી પાણી જેવી પાતલી કરી તઈઆર રાખવી. એલચી તથા જાયફલને બારીક કરી રાખવું. હવે શાકરને શેર ૨) પાણી સાથે ચુલા ઉપર શીરો કરવા મેલવી, અને શીરો થવા બાદ તે શીરાને ગાલી નાખવો તથા તે થોડા થંડા પડવા આવે કે પાછો ચુલા પર મુકી તેમાં એક માણસે ઇંડાંની તઈઆર કરેલી દાલ આસ્તે આસ્તે રેડતાં જવુ, અને બીજા માણસે તેને તથા શીરાને ગુંતતા જવું. ત્યારબાદ તેમાં ઘઊંનું તલેલું દુધ, સુંઠ, ઉજલાં મરી, અને પીપરી મુલનો ભુકો નાખો એ સઘલાને મેલવા નાંખવું, પછી બાકી રહેલાં ઘી સાથે છુંડેલી બદામ અને ચારોલી નાખી ફેરવ ફેરવ કરવું, અને જ્યાં સુધી ઘી ખલખલનું ઉપર આવે ત્યાં સુધી ચુલા ઉપર રાખવું; પછી નીચે ઉતારી એલચી તથા જાયફલનો ભુકો ભભરાવવો. એ સઘલું થંડુ થવા બાદ જો મરજી હોય તો થોડીક શાકર ઉમેરવી.

૨૩૨. પાક, કવતીદાર—ચણોથી નંગ ૧, ગલો સત્વ ૦॥ તોલો, મોહોટાં ગોખરૂ તોલો ૧॥, ૨ શેર શાકર તથા ૫ શેર દુધ. શાકર સીવાય બીજી ત્રણ જણસને બારીક છુંડી વસ્ત્રગાલ કરવી, અને તેનો દુધમાં પચાવીને દાણો પાડવો; શાકરની પાંચ તારી ચાસણી કરી ઉપલી મેલવણી તેમાં નાખવી; અને પછી જાયફલ જાવંત્રી, એલચા, પીસ્તાં, બદામ, તથા ચારોલી વગેરે મસાલો નાંખી તેને ઠરવા દેવો અને પછી તેના ચોસલાં પાડવાં. ખોરાકઃ—૦॥ થી તે ૨ તોલા સહવારના પોહોરમાં. એથી શરીરમાં શકતી ઘણી આવે છે.

૨૩૩. પાક, ગુંદરનો—શેર ૧ સારો સફેદ ગુંદર, શેર ૧ સારૂં ગાયનું ઘી, શેર ૧૦ દુધ, અને શેર ૨ મધ, મસાલો:—એખરો, ગોખરૂ, નીરગુંડી, સતાવરી, ધોલી મુસલી, તેજબલ, તમાલ પતર, સીંગોડાં, પસ્તાંની બીજ, બદામની બીજ, કુંકુબીજ, અખરોટની બીજ, જાયફલ, જાવંત્રી, અને એલચી. આ સઘલા વસાણા એક એક તોલાને હીસાબે લેવાં બનાવટ:—પેહેલાં ગુંદરને ઘીમાં તલીને ભુકો કરી બારીક વાટવો; દુધને ચુલા ઉપર મુકી તેમાં ગુંદર અને થોડાક કાંસકીના લાકડાંના કડકા નાખી તવાથાથી હીલવી હીલવીને જલદીથી માવો બનાવવો. પછી આ માવામાં સઘલાં વસાણા છુંદી કપડછાન કરી નાખવો, અને પછી મધની ચાર તારી ચાસણી કરીને સઘલાને સાથે મેલવી નાખો. પાખને નીચે ઉતારી તેમાં ૧૫ નંગ સોનાના વરખના અને ૧૦ નંગ રૂપાના વરખના નાખી એક કાચનાં વાસણમાં ઠરવા દેવો. ખોરાકઃ—૧ તોલાથી તે ૨ તોલા ભાર, ૦। શેર ગાયના ૧॥ તોલો થાકર નાખેલા ગરમ દુધ સાથે. પેહેલાં થોડા થોડા ખાવાને શરૂ કરવો, અને તેથી ફાયદો થાય તો ઘણા દાહાડા ગયા બાદ થોડા વધારે ખાવો. ગુણ:—સ્ત્રી તથા પુરૂશનાં આંગમાં જલદીથી શકતી તથા હુશીયારી લાવી સઘલી જાતનાં નબલાઈનાં દરદોને ગુણ કરે છે, જેવાકે પેટના દરદો, ચુલ તથા આમવાયુ, મગજની ગરમી, કોડાની નબલાઈ, ધાત, પ્રુજરી, કમરનું દુખ, દમ, સાસ, સરાણી, તથા છાતીનું દુખ, ઇત્યાદી.

૨૩૪. પાક, મેથીનો—૧) ટીપરી મેથી લઈ તેને જાડી દલી નાખી દહીમાં ખરમોટવી, અને પછી તેને સુકાવી નાખવી. ત્યાર બાદ બીજાં સઘલા વસાણા સુંઠ પાકની બરાબર લઈ તેનીજ રીતે મેથી પાક બનાવી લેવો, પણ સુંઠ પાકમાં ૦॥) શેર ગુંદર લેવા કહયો તેને બદલે ૧) શેર ગુંદર લેવો (જુઓ સુંઠ પાક બનાવવાની રીત નંબર ૨૪૧.)

૨૩૫. પાક, મેહેસુરનો—૧) શેર મેંદાને ૦।) શેર ઘીમાં ખરમોટી બે અથવા ત્રણ કલાક રાખવો તે પછી કડાઈમાં ૧। શેર ઘી નાખી ઉપલા મેદાને તેમાં ઉમેરી શેકવો, તથા ફેરવ ફેરવ કરીને તે લાલ થાય એટલે નીચે ઉતારવો. ત્યાર પછી ૪ શેર ખાંડની કુચા પડતી ચાસણી કરી શેકેલા મેદાને તેમાં નાખવો, અને તેમાં ૧ માસો કેશર, જરાક જાયફલ, તથા મેવાને મસાલો ઉમેરી તેને ઠરવા દેવો. પછી તેને છરીથી કાપી ચકતાં કાહાડી લેવાં.

૨૩૬. પાક, મોતીનો—૧) શેર ચણાનો આટો લઇને ૦ા) શેર ઘીમાં ખરમોટી ત્રણ અથવા ચાર કલાક રાખી મેલવો; પછી તેને પાણી સાથે સારી પેઠ મેલવી કડાઇમાં ૧ શેર ઘી નાખી આટાને ઝારામાં લઇને ઘીમાં મોતી જેવા ઝીણા ઝીણા દાણા પાડવા, અને તે તલાઇને લાલ થાય કે ઝારાથી બાહેર કાહાડી લઇ ૪ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરવી, અને તે તલેલા દાણા તેમાં નાખવા, તથા ૨ માસા બારીક વાટેલો કેશર લઇ ૧ તોલો દુધમાં મેલવી તેપણ નાખવો. ત્યારપછી જાય-ફલ વગેરે મેવાનો મસાલો મેલવી તવાતાથી સારીપેઠ ફેરવ ફેરવ કરીને એક ખુમચામાં અથવા કઠરોટમાં નાખી એક સરખું દાબવું, અને એક નાની થાલી લઇ ને તે ઉપર ફેરવ ફેરવ કરી સફાઇદાર કરવું. પછી એક છુરીથી ઉભાં ત્રણ ત્રણ આંગલાને છેટે કાપ પાડ-વા; એ રીતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા. ઠરવા પછી ચકતાં કાહાડી લેવાં.

૨૩૭. પાક, બદામનો—બદામનું મગજ શેર ૫) ઘઊંનું દુધ શેર ૨) સુંઠ ૦ા) શેર પીપરી મુરના ગાંઠ ૨ દોહોડીઆના, ઉજરાં મરી ૨) દોહોડીઆના, ગુંદર ૦ા શેર, ચારોલી ૦ા શેર અને પસ્તાં ૦ા શેર. પેહેલા એ બધો સામન ઘીમાં જુદો જુદો તલવો અને જુદો જુદો છુંદવો, પછી ખાંડ શેર ૧૦) નો શીરો કરીને ઉતારવો, ત્યારબાદ ૬) શેર ઘીમાં ઉપલો બધો સામાન અને શીરો નાખી દેઇ જરા બરતું કરીને ઘુંટીઆ કરવું, ઘી છુટું પડે કે હેઠે ઉતારતી વખતે તેમાં જાયફલ ૧) તથા એલચીદાણા તોલો ૧) છુંડીને ભભરાવવા.

૨૩૮. પાક, જીરાંનો—શાહજીરૂં તોલા ૧૦) કાલાં મરી તોલા ૩ા) સુંઠ તોલા ૩) સુકો સોતાપ તોલા ૩) ટંકણ ખાર તોલો ૧) મધ શેર ૦ા) શાકર શેર ૦ા) પેહેલા શાહાજીરાને સરકામાં ભીંજવીને સુકવવું, અને ઠીકરા ઉપર શેકવું, પછી તેને તથા બીજી ચીજોને બારીક કરવી. પણ કપડાંથી ગાલવી નહી. તે પછી મધ અને શાકરનો શીરો બનાવી તેમાં એ બધી ચીજ ભેલી ભરી મુકવું.

૨૩૯. પાક, લસણનો— છોલેલું લસણ શેર ૦ા) લઇ તેને ૦ા) શેર ગાયના દુધમાં પકાવવું, તે પકીને એકરસ થાએ ત્યારે તેની ઉપર મધ શેર ૦) તથા ગાયનું ઘી નવટાંક નાખીને નીચે ઉતારવું. પછી લવંગ, જાયફલ, જાવંત્રી, રૂમી મસતકી, એલચી, સફેદ મરી, સુંઠ, મોટી હરડે, એ સઘલી દવાને તોલા ૧ા ને આસરે લેવી, તથા કેશર તોલો ૧) લેઇ સરવેને કુટી બારીક કરીને ઉપલા પાકમાં મેલવીને તે પાક ભરી મુકવો.

૨૪૦. પાક, સુવાનો—શેર ૧) સીંગોરાં, ૧) શેર કમરકાકરી, ૦ા) શેર સુંઠ, ૧) તોલો પીપરી મુલના ગાંઠ, ૦ા શેર ગોખરૂ, ૨) દોરીયાંનાં ઉજલા મરી, પીપર, કમરકસ, તેજબલ, મધરમસ્ત, અક્કલગરો, એખરો, અખેરીયો, ધોલી મુસલી, તથા કાલી મુસલી, સઘલા એક એક દોરીયાના. આ સઘલાંને છુંદી બારીક કરી, સાથે ભેલી રાખવાં. ૧ શેર સુવાને છુંદી તાંદરા કાહાડી જુદા રાખવા. તોલો ૧ા એલચી, ૮ નંગ લવંગ, અને ૧ નંગ જાયફલને છુંદી તેનો બારાક ભુકો જુદો રાખવો. ૧ શેર બદામની બીજ, ૦ા શેર પસ્તાની બીજ, ૦ા શેર ચારોલી, અને ૦ા શેર દરાખ, આ મેવાને સાફ કરી તલીને જુદો રાખવો. ૧ા શેર ઘઊંનાં દુધને તલી તેમાં ૦ા શેર સાફ કરેલી ખસખસ ઉમેરવી. ૫ શેર ભેસનાં સોજાં દુધમાં ઉપલા તઇ-યાર કરેલા સુવાના તાંદરા નાખી દુધનો માવો બનાવ-વો. ૭ શેર ઘી. હવે ૮ શેર સારી ખાંડનો શીરો બનાવી તેને ગાલી કાહાડવો, અને તેમાં થોડું ઘી ઘઊંનું દુધ, માવો તથા છુંદેલાં વસાણાનો ભુકો નાખી એકરસ કરી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્રણ અથવા ચાર કકરા આવ્યા પછી તેમાં બાકી રહેલું શઘલું ઘી નાખી પાછું ફેરવ ફેરવ કરતાં જવું, અને જ્યારે સઘલું પાણી બલી જાય, તથા ચાસ કડણ થાય, તથા નીતરૂં ઘી તરીને ઉપર આવે, ત્યારે તેમાં તલેલો મેવો નાખી એકરસ કરીને નીચે ઉતારવું, તથા તેની ઉપર એલચી, લવંગ, અને જાયફલનો ભુકો બભરાવીને ઠરવા દેવું.

૨૪૧. પાક, સુંઠનો—શેર ૧) સુંઠ, ૦ા શેર ગુંદર, ૦ા શેર ગોખરૂ, ૦ા) શેર સીંગો-રા, ૧) તોલો એખરો, ૧) તોલો અમેરીઆ, ૧ તોલો અસારીઓ, ૧ા શેર ઘઊનું દુધ, ૦ા શેર બદામની બીજ, ૦ા શેર દરાખ, ૦ા શેર ચારોલી ૦ા શેર પસ્તાં, ૨ તોલા ઉજરાં મરી, ૨ તોલા પીપર-મુલના ગાંઠ, ૨ નંગ જાયફલ, ૫ નંગ લવંગ, ૨ તોલા એલચી, ૪ શેર ખાંડ, ૫ શેર ઘી, અને ૦ા શેર ખસ-ખસ. સુંઠ, ગોખરૂ, સીંગોરા, એખરો, અમેરીઆ, પીપલી મુલના ગાંઠ, તથા ઉજરા મરી, એ સઘલાંને જુદાં જુદાં છુંદી બારીક કરી સાથે ભેલવાં. મેવાને તલવો, અસારીઆને તલવો, ઘઊંનાં દુધને છુંદી તેમાં ખસખસ ભેલી તલવું, ગુંદરને તલી કકરો કરી એક થાલીમાં નાખી બારીક વાટવો. હવે ગુંદરને તથા ઘઊંનાં દુધને ઉપલા વસાણાનાં ભુકામાં ભેલી નાખવાં. પછી ખાંડમાં ૧ા શેર પાણી નામી તેને સુલા ઉપર મુકી શીરો બનાવવો, અને તે ઉપર ફીણ આવે તે કાહાડતાં જવું, પછી તેને નીચે ઉતારી પાડી શીરાને એક કપડામાંથી ગાલી કાહાડીને પાછો સુલા ઉપર મુકવો. ત્યારબાદ ઉપલી વસતુઓ તલતાં જે

ઘી રહ્યું હોય તે આ શીરામાં નાખી તેમાં ઉપલો તમામ ભુકો નાખી દેવો, અને તેમાંનું સઘળું પાણી બળી જઇ ઘી ઉપર આવે ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવું. ત્યાર પછી તેમાં મેવાનો મસાલો નાખી ઉપર તલે કરી તેને નીચે ઉતારી પાડવું, અને પછી તે ઉપર એલચી, લવંગ, તથા જાયફલની છુંદેલી ભુકી ભભરાવવી.

તરેહવાર જાતના મુરબ્બા બનાવવાની રીત.

૨૪૨. મુરબ્બાનો શીરો—૪ શેર સારી ખાંડ અથવા શાકરને ૧ શેર પાણી સાથે ઉકાલવા મેલવી, અને તેમાં અગાઉથી લાવી રાખેલાં ૧ શેર દુધમાંથી થોડું થોડું છાંટતાં જવું, તથા જે મેલ ઉપર આવે તેને કાહાડતાં જવું, જયારે સઘલો મેલ નીકલી રહે, તથા બધું દુધ ખલાસ થાય, ત્યારે આ ખાંડનાં પાણીને ગાલી નાખી તેને ફરીથી સુલા ઉપર ઊકાલવા મુકવું, અને શીરો થાય ત્યાંસુધી તવાતાથી હીલવ હીલવ કરતાં જવું. પછી શીરો બરાબર પાકો થયો છે કે નહી તે તપાસવાને માટે તવાથાને વલગેલા શીરાને આંગલી લગાડી ચમટીમાં દાબવો, અને જો ચમટી ઉગાડતાં તેમાંથી ચાર તાર નીકલે તો જાણવું કે શીરો મુરબ્બાને લાયકનો થયો છે. જેમ શીરો વધારે વખત ગરમ થાય છે તેમ તેમાંથી વધારે તાર નીકલવા માંડે છે. એજ પ્રમાણે એકથી તે સાત તારી ચાસણી—શાકર અથવા ખાંડની—કામ પડે ત્યારે બનાવવી.

૨૪૩. મુરબ્બો આમરાનો— ૧) શેર આમરા લઇ તેને સુઇઆથી કાણા પાડવાં, અને પછી તેને ૨ શેર પાણીમાં નાખી બાફી કાહાડી સુકવવા ત્યારબાદ ૨ શેર શાકરની અથવા ખાંડનો ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં સુકવેલા આમરાને બોલી કાહાડવા. ઉનહાલાના દાહાડામાં આ મુરબ્બો ઘણો ગુણકારક છે.

૨૪૪. મુરબ્બો આદાંનો—રતલ ૭) આદુ અને રતલ ૮) ખાંડ, આદાંને સારી પેઠે છોલી થંડાં પાણીમાં નાખી સુલા ઉપર બાફવા મુકો, અને જયાં સુધી તે ચડીને નરમ થાએ ત્યાંસુધી તેને બફાવા દેવો. ત્યાર બાદ બફાયલાં આદાંને થંડાં પાણીમાં નાખી થંડું પાડવું, અને પાણી નીતારી કાહાડી એક સાફ કલાઇદાર વાસણમાં ભરવું. હવે ખાંડનો શીરો બનાવી તેને થંડો પાડી પેલા આદું ઉપર ચોમેર એવી રીતે રેડવો કે આદું તમામ શીરાથી ભીંજાય. પછી તે શીરાને પાછો બીજાં વાસણમાં નીતારી કાહાડી તેમાં બીજી થોડી ખાંડ નાખી ફરીથી ૦॥ કલાક સુધી ઊકાલવો, અને થંડો પડયા પછી પેલાં આદાં ઊપર રેડી કોરીની બરણીમાં ભરી રાખવો.

૨૪૫. મુરબ્બો કેરીનો—મોટી જરા પાક ઉપર આવેલી કેરીઓને છોલીને ચીર પાડવી, અને તેઓને કાંટાથી જાલી જેવાં નાકાં પાડી એક કલાઇનાં મીઠાં પાણીથી ભરેલાં વાસણમાં ડુબાવવી. પછી ૧) શેર કેરીએ ૦॥ શેર પાણીભાર કલી સુનો નાખી એક રાત ભીંજવી રાખવી, અને બીજે દાહાડે બાહેર કાહાડી તદન સુક્કી કરીને કેરીના વજનથી બમની શાકર અથવા ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં ઊપલી સુક્કી કેરીની ચીરો નાખી ડુબાવવી. ઇયાદ રાખવું કે સુનો વધારે પડે નહી, તથા કેરી પણ તદન સુક્કી હોવી જોઇએ

૨૪૬. મુરબ્બો ભુરાં કોહોલાંનો—ભુરાં કોહોલાંને છોલી તેમાંથી બીજ કાહાડી નાખવી અને ત્રણ ત્રણ આંગલના કડકા કરી તેને કાંટાથી ચોખા દેવા. પછી તેને બાફી કાહાડી તદન સુક્કા કરી નાખી તેના વજનથી બમણી ખાંડ અથવા શાકર લઇ ચાર તારી ચાસણી કરવી, અને તેમાં સુક્કા કડકા ને ડુબાવવા. આ મુરબ્બો ઊનાલાની રૂતુમાં ખાધાથી ફાયદો કરે છે.

૨૪૭. મુરબ્બો દોધીનો—(જુઓ ભુરાં કોહોલાંનો મુરબ્બો.)

૨૪૮. મુરબ્બો ગાજરનો—ગાજરના કડકા કરી તેને બાફી કાહાડવા. અને પછી તેની છાલ ઓખવી કાહાડી પાણી સુકાવા દેવું. ત્યારબાદ ખાંડની અથવા શાકરની ચાર તારી ચાસણી કરી તેમાં ગાજરના કકડા નાખવા, અને દર એક રતલ શીરાએ ૧ આંઉંસ આદુ તથા સુંઠ ઉમેરી મુરબ્બાને કાચના વાસણમાં ભરી મુકવો.

૨૪૯. મુરબ્બો અનેનાસનો—થોડા પાક ઉપર આવેલા અનેનાસ લઇ તેને છોલીને વચમેનો બરડો કાહાડી નાખી તેને કાંટાથી આસતે રહીને અલગે હાથે ઉડાં ચોખા કરી એક પાણીથી ભરેલાં વાસણમાં નાખવા. ત્યારબાદ જો છોલેલા અનેનાસ પાંચ શેર હોય તો ૩) શેર બંગાલી ખાંડનો શીરો કરી તેમાં અનેનાસના કડકા નાખી રતારાદાર થાય કે સુહુલા ઉપરથી ઉતારી થંડા પડે ને બરણીમાં ભરવો.

૨૫૦. મુરબ્બો કોહોરાની સલીનો—પેહેલાં ભુરાં કોહોરા લઇ તેને છોલીને તેની પાતલી સલી કરવી, પછી તેનું વજન કરી જેટલા શેર સલી થાય તેટલા શેર ખાંડ લઇ તેનો શીરો બનાવી તેમાં પેલી સલી નાખી રતાશદાર થાય ને નીચે ઉતારી થંડા પડવા દેવો, પછી તેની ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા છુંદીને ભભરાવી બરણીમાં ભરી મુકવો. (જુઓ સલીને બાફીને બનાવવો હોય તો ૧) શેર સલીએ

પોણો શેર ખાંડ લેવી, પણ જો લાંબા દહાડા રાખવા હોય તો બાદીઆ વગરજ બનાવવું, નહી તો ફુગાઇ જશે.)

૨૫૧. મુરબ્બો દોધીની સલીનો— ઉપર જે કોહોરાની સલીનો મુરબ્બો બનાવવાની સમજ આપી છે, તેજ પ્રમાણે બનાવવું, પણ કોહોરાને બદલે દોધી વાપરવું.

૨૫૨. મુરબ્બો કોહોરાનો ખમણેલો— પેહેલા ઘરડું કોહોરૂ લઇને તેને કાપીને કટકા કરી ધારે ધાર છોલી કાહાડવું, અને વચમાંની થોડી છાલ રહેવા દેવી, કે ખમણતાં હાથને લાગે નહી, પછી કોહોરૂ ખમણવાની ખમણી લઇ એક સોજા પુમચામાં મુકી ખમણવુ, ત્યારબાદ એક તપીલીનાં પાણી નાખી ચુહુલાપર મુકી એક આબજોશ આવીઆ બાદ તેમાં પેલું ખમણેલું કોહોરૂ નાખી થોડી મીનીટ રહેવા દેઇ ચમચ ફેરવી તરત તોપલી અથવા ઓહીવામાં ઓસાવી કાહાડી તેપર એક પુમચા દાબી તદન પાણીનો ભાગ કાહાડી નાખવો. પછી દર એક શેર કોહોરાએ પોણો શેર ખાંડ લઇ તેનો શીરો બનાવી તેમાં ખમણેલું દોધી નાખી દેવું, જ્યારે રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા ભભરાવી ઉતારવું. (જો લાંબા દાહાડા ઘરમાં રાખવો હોય તો બાદીયા વગર બનાવવું, અને દર એક શેર કોહોરાએ એક શેર ખાંડ લેવી.)

૨૫૩. મુરબ્બો દોધીનો— (ઉપર કોહોરાંના ખમણેલા મુરબ્બાની સમજ આપીછે, તેજ પ્રમાણે બનાવવુ, ફક્ત એટલોજ કે કોહોરાંને બદલે દોધી વાપરવુ.)

૨૫૪. મુરબ્બો લીલાં અંજીરનો— સારા મોહોટાં અધકચરા લીલાં અંજીર શેર ૫) શાકર શેર ૩ા) પેહેલા શાકરને છુંદી તેનો શીરો બનાવી ને તેની અંદર પેલા અંજીરોના દીચકા કાપીને નાખવા જ્યારે રતાશદાર મુરબ્બો થાય કે તેની ઉપર એલચીદાણા તથા જાયફલ છુંદી ભભરાવી થંડો પડવા દેવો.

૨૫૫. મુરબ્બો સુકાં અંજીરનો— મસકતી સુકા અંજીર શેર ૫) તથા શાકર શેર ૫) પેહેલા શાકરને બારીક છુંદી તેનો શીરો બનાવી, તેમાં અંજીર નાખી દેવા. રતાશદાર થાય કે તેની ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા ભભરાવી થંડો પડવા દેવો. (જો નવા અંજીર નહી મલે તો જુના અંજીર લઇ તેને ગરમ પાણીથી ધોઇ સુકવીને કામમાં લેવું.

૨૫૬. મુરબ્બો સુંઠનો— સોજી દલદાર જાડી સુંઠના કટકા શેર ૪) અને ખાંડ શેર ૮) પેહેલા સુંઠને એક તપીલીમાં પાણી નાખી બાફવા મુકવી, જ્યારે બફાઇને નરમ થાય કે પાણીમાંથી બાહાર કાહાડી તેની ઊપર ચોબા મારવા, પછી ખાંડનો શીરો બનાવી તેની અંદર એ સુંઠ નાખી રતાશદાર થાય કે નીચે ઉતારી તેની ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા ભભરાવી એક બરણીમાં ભરી મુકવો.

૨૫૭. મુરબ્બો ગલેલીનો— કુમળી તાજી ગલેલી શેર ૪) તથા ખાંડ શેર ૨) પેહેલા ખાંડનો શીરો બનાવી ગલેલીને છોલી તેના કારચાં કરીને તેમાં નાખવાં, જ્યારે શીરો પીને રતાશદાર થાય કે નીચે ઉતારી ઉપર એલચીદાણા છાંટવા (એ મુરબ્બો ખાધા જોગ બનાવવો, કારણ કે વધારે દાહાડા રેહેતો નથી.)

૨૫૮. મુરબ્બો ગલેલીનો ખમણેલો— ઘણી સખત ઘરડી ગલેલી શેર ૪) ખાંડ શેર ૨) પેહેલા ગલેલીને છોલી ખમણવી, પછી ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં નાખી જ્યારે રતાશદાર થાય, કે નીચે ઉતારી ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા ભભરાવવા (એ મુરબ્બો ખાધા જોગ બનાવવો, કારણ કે વધારે દાહાડા રેહેતો નથી.)

૨૫૯. મુરબ્બો સપરચનનો— સારા મોહટા સપરચન શેર ૪), ખાંડ શેર ૫) પેહેલાં સપરચનને છોલીને ચોબવા, પછી ખાંડનો શીરો બનાવી તેની અંદર નાખી જ્યારે શીરો પીને રતાશદાર થાય એટલે તેની ઉપર જાયફલ તથા એલચીદાણા ભભરાવવા, થંડો પડે ને બરણીમાં ભરવો.

૨૬૦. અનીનાસની એક લેહેજત— એક અનીનાસને એવી રીતે છોલવું કે જેથી તેનાં ગાંઠના કાલા ડાગ રહે નહીં, અને પછે તેની ૦ા ઇંચ જાડી ગોલ કાતરીઓ કરવી. એ પછી ૧ા) રતલ ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં ઉપલી કાતરીઓ મુકીને દસ મીનીટ સુધી ઉકાલવી, અને પછી આંધરાંવાલી ચમચથી કાતરીઓને બાહેર કાહાડવી, પણ ફકત શીરાને વધારે ઉકાલવો; અને તે ઘાડો થયા પછી પેલી કાતરીઓ ઉપર ફરતો રેડવો. થંડું થયા પછી ખાધાથી ઘણી લેહેજત આપેછે.

૨૬૧. આટાની ઢેબરી— બીના ચોખાનો આટો ૧) ટીપરી, ખાંડ ૧ા) પાશેર, અને ઘી ૦ા) શેર. પેહેલાં એક વાસણમાં ઘી તથા ખાંડ નાખી તેમાં આશરે ૦ા) શેર પાણી રેડી ચુલાપર મુકવું. પાણીમાં આબજોશ આવે કે પેલા આટો નાખી ચમચે ફેરવીને સીજવવો. સીજે ને પુમચામાં નાખી થંડો પાડી તેમાં ખાખરા કીધેલા એલચીદાણા તથા થોડું જાયફલ નાખી થંડાં પાણીથી એ આટાને સારીપેઠ મસલો થોડો થોડો આટો હાથમાં લઇ દાબીને (ગોંડી) વાલવી, એ પ્રમાણે જેટલો આટો હોય તેની ગોંડી વાલીને પુમચામાં મુકવી, પછી બીજાં વાસણમાં

૨) શેર પાણી રેડી સુલાપર મુકવું, જ્યારે તેમાં કકરા પડે કે ઉપર ખોહીજાં અથવા ચાનાણી મુકી તેમાં પેલી ઢેખરીઓ મુકી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું, કે તેમાંથી વરાલ બાહાર જાય નહીં, જ્યારે ચરીને નરમ થાય કે કાઢવી, પછી જોઇએ તો લોઢીપર ઘી નાખી તેમાં અથવા મસાલાની પાપરીમાં મુકવી.

૨૬૨. કાંજી આરારૂતની— આપણા સોકો બાલકોને માટે તથા મોહોટાં માણસોને માટે આરારૂતની કાંજી બનાવેછે, પણ તે બનાવતમાં કસો નીયમ જાણાતો નથી, અને જેમ જેની નજરમાં આવેછે તેમ બનાવેછે, માટે અતરે આ ચોકસ નીયમ આપીએ છીયે;-૧)ચમચો આરારૂત લેવો, અને તેને બે ચમચા થંડા પાણીમાં સારીપેઠે દોહવી મેલવો. પછી તેમાં ઉકાલેલું ગરમ પાણી રેડવું, અને જ્યાંસુધી તે પાણીનો રંગ સુફેદાઇ ઉપરથી બદલાઇને કાચના જેવો નીનરો થાય ત્યાંસુધી તેને દોહવ્યા કરવું; ત્યારબાદ મરજી પ્રમાણે દુધ અથવા પાણી તેમાં રેડી મીઠાસ નાખગો, એટલે તે આરારૂત બાલકોને પવા લાયક થઇ. જો એ કાંજીમાં પાણીને બદલે દુધજ નામ્યું હોય તો તે વધારે પોષણ કારક ગણાયછે. આજારી માણસને માટે પણ ઉપલીજ રીતે કાંજી કરી તેમા થોડી તજ અથવા જાયફલ ઘસીને મેલવવું, જેથી તે સ્વાદદાર થાયછે, અને તેમ થયાથી બીમાર માણસને પીવા ગમેછે. કેટલીક વેલા આ કાંજીમાં વાદંન અથવા બ્રાનડી પણ નાખવામાં આવે-છે. ઉપલી રીત ઉપરથી જણાશે કે આપણાં કેટલાક સોકો આરારૂટને સુલા ઉપરજ ઉકાલ્યા કરેછે, તે રીત નકામીછે.

૨૬૩. આલબલસ— આ નામનું ઇશુ બનાવવાને માટે એક તાંબાનો આસરે ૦ાા) બીલ્લસ ઊંડો તથા ૧ા) બીલ્લસ પોહોલો ચપટ ઢાંકણા સાથ-નો દાબડો લેવો, અને તેમાં રતલ ૨) સારૂં ચરબદાર ગોશ અથવા ૧) સારી ચરબદાર મરઘીના કટકા, દોધી, કોહોરૂં, વેંગણા, પપેટા, સુરણ, કાકડી, પાપડી, સકરકંદ, કડવા બીજ, લીલા વટાણા, ડબલબીજ, મોહોટાં પાતરાંની સુરતી મેથીની ભાજી, સેલરી પાર્સ-લી, કુદનો, હલદ, મરી, નીમક, અને ઘી શેર ૦ાા) નાખવું. ઇઆદ રાખવું કે નીમક ફકત ૨) રતલ ગો-શમા નાખે, એટલુંજ લેવું, અને તરકારીને ભાગનુ ગણવું નહી, નહી તો અતીશય ખારૂં થઇ જશે અને બધું બીગડી જશે. આ ઉપર આપેલી સઘલી તર-કારી થોડી થોડી લઇ તેને મસાલો લગાડી તેનું દાબ-ડામાં પેહેલાં પોણા ભાગ પડ કરવું. અને પછી તેની ઉપર ગોશ અથવા મરઘી નાખવી, અને પછી તેની ઉપર બાકી રહેલી તરકારી નાખવી; અને સેવટે, ઘી ઉપર નાખી દાબડાનુ મોહોંડું બંધ કરવું. ત્યારબાદ તે દાબડાને સુલા ઉપર મુકી નીચે ફકત ઇંગારજ રાખવો અને બલતું કરવું નહીં. આસરે ત્રણ કલાક ગયા પછી દાબડાને નીચે ઉતારી તેમાંનું ઉપર નીચે કરી પાછો તેને બંધ કરી સુલા ઉપર મુકવો, અને બીજા આસરે ત્રણ કલાક પછી નીચે ઉતારી પાડવો, આ આલબલસનો બનાવનાર સારી સમજવાલો બાવ-રચી જોઇએ, અને એ દાઝી નહીં જાય તેને માટે ઘણી હુશીયારી રાખવી.

૨૬૪. કાફી—૦ા) શેર દરેલી કાફી લઇ ૧) ઇંડાંની સફેદી નાખી ખુબ મેલવવું, પછી તેમાં ૫) કપ પાણી રેડી બે અથવા ત્રણ કકડા પાડી તેને થંડાં પાણીની છાંટ મારી કકરાનો જોશ નરમ પાડવો. એ પ્રમાણે એકવાર ફરીથી બે ત્રણ કકરા આવ્યા પછી તેનો જોશ નરમ પાડી ઉતારી હીલવ્યા વગર રેહેવા દેવી, પછી તેને કપડાંથી ગારીને ભેબટમાં મુકી રાખવી પીતી વખતે દુધ ખાંડ નાખી પીવી.

૨૬૫. કોબીને કેમ પકાવવી—કોબીમાં એક જાતનું તેલ એવુંછે કે તે જલદીથી હઝમ થઇ શક-તું નથી, માટે તે તેલને કાહાડી નાખવા માટે તેને બે વખત બાફવી જોઇએ. આ રીતે પકાવેલી કોબી જલદીથી હઝમ થાયછે ખરી, પણ તેમાં ઘણું ઘી નાખ્યુ તો પાછી જરવાને ભારી પડેછે.

૨૬૬. કોબીનો ખરાબ વાસ કાહાડી નાખવાની રીત—કોબીને બાફતાં તેમાંથી ખરાબ વાસ નીકલેછે, તેને જો અટકાવવો હોય તો તેનાં ઉક-લતાં પાણીમાં થોડાક તાજા કોયલાના કકડા નાખવા.

૨૬૭. કોબીમાં મલાહી—કોબીને હાથે કરીને ભપડવી, અને પછી તેની કાતરી કરી છોલવી ત્યારબાદ તેમાં થોડુંક નીમક નાખી તેને પાણીમાં, ઉકાલવી, અને નરમ થવા આવે એટલે તેને બાહેર કાહાડી થંડાં પાણીમાં બોરવી, પછી થોડુંક માખણ લગાડી તેને પેણામાં નાખવી, અને તે ઢંકાઇ જાય એટલું ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ નામવું, અને આશરે ૦ા) કલાક સુધી ધીમી આંચ પકાવવા મેલવી.

૨૬૮. ખાંડનાં બતાસા— ૪) શેર ખાંડની ગોલી પડતા ચાસણી કરી ઉતારી પાડવી, અને તેને સારીપેઠે ઘુંટીને તેમાંથી એક પાંથરેલાં લુગડા ઉપર નાંનાંમોહોટાં ટપકાં પાડી ઠરવા દેવાં, ઠરવા પછી બતાસાને કાહાડી લેવા

૨૬૯. ખીચડી અથવા દાલમાં નીમક વધારે હોય તેને માફકસર કરવાનો ઉપાય– જો ખીચડીમાં અથવા દાલમાં નીમક વધારે પડ્યું હોય તો તેમાં ૧) શેરે ૦ા) શેર સારૂં ઘી નાખવું, એટલે વધારે નીમક હશે તે તલીએ જઇ બેસશે.

૨૭૦. ચણાની દાલને તલવાની રીત— જેટલી જોઇએ એટલી સારા ચણાની મોહોટી દાલ લઇ તે ડુબે એટલું મીઠું પાણી તે ઉપર નામી તેને ૮) અથવા ૧૦) કલાક ભીંજવી રાખવી, એટલે તે નરમ તથા હલકી થશે, પછી તેનું સઘલું પાણી સારીપટે નીપારો કાહાડી તેને કકડતાં સારાં ઘીમાં નાખવી, અને જેવી તે તલાઇને ઉપર તરી આવે કે ઝારાથી તુરત બાહેર કાહાડી એક ચારણીમાં નાખતાં જવું, જેથી તેમાંનું ઘી બીજાં વાસણમાં ટીપાઈ એકઠું થાય. એને વધારે વખત તલવી નાહીં, કારણ કે તેથી તેનેા નરમાસ જતેા રહી કઠણ તથા કકરી થાયછે આ રીતે બનાવેલી દાલ લાલાજીઓ બારણે વેચવા લાવેછે તેનાં જેવીજ નરમ, ભસરી, તથા સ્વાદદાર થાયછે. એને ભીંજવેલાં પાણીમાં કોઇબી જાતનેા ખાર જરાબી નાખવેા નાહીં, કારણ કે તેથી તે બીગડી જઇ કઠણ થઇ જાયછે. ખાતી વેલાએ એને લાલ મરચાંની ભુકી, મરી, તથા નીમકની અંદર ખરમોટી તેમાં જરા લીંબુ નીચવવું, એટલે તેને હજમ થવામાં સારી મદદ થશે.

૨૭૧. ચેાખાનેા ચુરમેા— ગા) રતલ ચેાખા, ૩) શેર પાણી, ૦ા) રતલ ચણાની દાલનેા આટેા, ૫) આંઊંસ કાંદા, ૦ા) આંઊંસ માખણ, તથા મરી અને નીમક મરજી પ્રમાણે. ચેાખા ઉપર પાણી ઉકાલીને રેડવું, અને જેલી જેવું થાય ત્યાંસુધી ચેાખાને ખીલવા દેવા. ત્યારબાદ ચણાની દાલનાં આટાને આગમજથી થંડાં પાણી સાથ કાલવી ઉપલી મેલવણીમાં ઉમેરી બેઉને સારીપેઠ એકરસ કરવું, કાંદાને સારીપેઠ ચેાબા મારીને નાખવા, પછી માખણ, નીમક, અને મરો ઉમેરવું, એ પછી આખી મેલવણીને ઉકાલવા મેલવી, અને તે ઉકલે તેટલેા વખત તેને કાલવ્યા કરવી.

૨૭૨. જરખુરચાન રૂમી— ૧) શેર ગેાસ, ૧) શેર ચેાખા, ૦ા) શેર ઘી, ૦ા) શેર મ ો, ૦ા) શેર કાંદા, ૨) માસા તજ, ૧) માસેા લવંગ, ૧) માસેા જીરૂં, ૧) માસેા કેસર, ૧) તેાલેા ધાણા, ૩) તેાલા નીમક, અને ૨) માસા એલચી. ગેાસને કાપીને ધાણા, આદુ અને નીમકનાં છુંદેલા મસાલામાં એક કલાક સુધી આથી રાખવું; એલચી, લવંગ, અને કેસરને છુંદી મઠ્ઠાની સાથે ગેાસમાં એકરસ કરીને થેાડેા વખત રેહેવા દેવું; બાકીના મસાલા તથા અરધાઅરધ ઘીની સાથે ગેાસને રકાબીમાં નાખવું; ચેાખાને અરધેા કલાક ભીંજવી ધેાઇને ગેાસપર નાખવા, અને તેની ઉપર અરધેા શેર પાણી અને બાકીનું ઘી રેડીને તપેલી ઢાંકવી. પછી તપેલીપર ઈંગાર મુકીને જ્યાંસુધી પાણી બરે ત્યાંસુધી ધીની આંચે ચુલા ઉપર રેહેવા દેવું.

૨૭૩. જરખુરચાન નુરમાહાલી— રાંધવાના ચેાખા શેર, ૧) ગેાશ રતલ ૧) ઘી શેર ૦ાા) કાંદા શેર ૦।), ચણાની દાલ નવટાંક, તથા ધાણા, તજ, લવંગ, એલચી, જીરૂં અને કેસર એ દર એક વાના ત્રણ ત્રણ વાલ લેવાં. પેહેલાં ગેાસના મોહોટા કટકા કાપી, તેમાં પેાણેાતેાલેા નીમખ તથા છુંદેલું આદુ નાખી ૦ા) કલાક સુધી રેહેવા દેવું. પછી એક વાસણમાં અરધું ઘી નાખી તેમાં કાંદા કાપી લાલ કરી ગેાસને નાખો જરાવાર રેહેવા દેઇ ચમચ કરવી, પછી ૧ા) શેર પાણી તથા ઉપર લખેલેા ધાણા જીરાંનેા મસાલેા છુંદીને મઠ્ઠા સાથે ગેાસમાં મેલવી દેઇ ચરવા દેવું, પછી બીજાં વાસણમાં ચેાખા નાંખી તેમાં પેાણાબે તેાલા નીમખ તથા ૨) શેર પાણી નામી ચુલાપર મુકવું, ચેાખા ચરીને ફાટવા આવે કે તેને ખેાહીયાંમાં એાસાવી કાહાડવા, કે તેમાંનું પાણી નીકલી જાય, પછી તે ચાવલને ગેાસની તપેલીમાં નાખી તેમાંથી થેાડા ચાવલને કેશરમાં ખરમેાટીને તપેલીની વચમાં મુકી તેની ઉપર ચણાની દાલ તથા બાકીનું ઘી નાખો ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી તલીએ તથા ઉપર ઈંગાર મુકી આસરે ૨૦) મીનીટ રેહેવા દેવું.

૨૭૪. જરખુરચાન ગાજરના વરખનું— ઉપર જે નુરમાહાલી જરખુરયાન બનાવવાની રીતછે, તેજ પ્રમાણે બનાવી તેની અંદર ૧) શેર ગાજરના વરખ કાપીને બાફવા. પછી ૧) શેર ખાંડનેા શીરેા બનાવી તેમાં તે વરખને નાખી તે શીરેા તથા વરખ ચાવલપર નાખી તલીએ તથા ઉપર ઈંગાર કરી ૦ા) કલાક ચુલાપર રાખી નીચે ઉતારવું.

૨૭૫. દહી બાંધવાની રીત— ૧) શેર સારાં દુધને ગરમ કરવુ, અને તે થંડું થાય કે તેમાં જરાક લીંબુ નીચવી એક કેારાં માટીનાં વાસણમાં એક રાત રાખવું, એટલે દહી થશે.

૨૭૬. દહી ચાનાઇ— સેાજું દુધ શેર ૧) ખાંડ શેર ૦ા). પેહેલ્લાં દુધને ચુલાપર મુકી બારીને આસરે ૦ાા) શેર રાખવું, અને તેમાં ખાંડ મેલવી દેઇ જરા તેનુ પાણી બસે કે નીચે ઉતારવું. પછી એક કાચનાં મેાટાં પ્યાલાંમાં અરધી કુપ માખણ ફરતું લગાડી દુધ જરા થંડું પડે કે તેમાં રેડી તેપર બદામની જીણી સલેસ નાખવી, અને થેાડેા ગેાલાબ છાંટી ચુલા વટીપર આસરે ૮) અથવા ૧૦ કલાક ઢાંકી મુકવું, એટલે તે બંધાઇ જશે, એ દહી બે ત્રણ દાહાડાવેર બગડતું પણ નથી અને ખાટું પણ થતું નથી.

૨૭૭. દહીનેા મઠ્ઠેા— દુધ શેર ૨) લઇ તેમાં તાેલેા ૧) આખાં મરી, તેાલેા ૦ા) જીરૂં, એલચી નંગ ૬). એલચીને છુંદીને નાખવી, પછી એ સંધું દહીમાં મેલવી દઇને તેને બારીક કપડાંમાં બાંધી એક દાહાડેા ટાંગીને એનું પાણી ઝરવા દેવું.

૨૭૮. પકાવેલાં ખાણામાંથી તીખાસ ઓછો કરવાનો ઉપાય—જો ભુલથી કોઇભી જાતનું ખાણું અતીશય તીખું થઇ ગયું હોય તો તેમાં ખાણાનાં પ્રમાણ મુજબ કોપરાનું દુધ નાખવું, એટલે તુરત ખાણાનો તીખાસ નરમ થઇ જશે.

૨૭૯. પટેટાનું પકવાન—ગમે એટલા પટેટા લઇ તેમને બાફી તથા છોલીને ખુબ બારીક મસલી નાખવા. પછી તેમાં જોઇએ એટલો આટો લઇ તેની પુરી બનાવવી, અને તેમને તલી કાહાડી માખણ સાથે ખાવી.

૨૮૦. પરેઠા—મેંદો ૧) ટીપરી, રવો ૧) ટીપરી, ૦॥) શેર ખાંડ અથવા ગોલ અને ૦॥) પેંટ ખમીરી તાડી. પેહેલાં મેંદાને તથા રવાને ભેલી નાખી તેમાં ખાંડ અથવા ગોલ અને તાડી નાખી આટો બાંધવો, અને તેને એક ગરમ જગા ઉપર ખીલવા મુકવો. જ્યારે આટો ખીલે ત્યારે તેના ગોલા કરી મનપસંદ કદના પરેઠા જરા સાટાનો હાથ દઇ વણવા, તથા તેઓને છુટા છુટા ૦॥) કલાક વખાતા નાખવા, પછી તેઓને એક માટીની લોઢીપર ધીમી ગરમીથી ભુંજવા; લોઢાંની લોઢીપર ભુંજવાથી ચચરી જાયછે તથા બરાબર ખીલીને દડાની મીસાલે ઉપસતા નથી.

૨૮૧. પતરેલ—આળુના પાતરાં નંગ ૫૦) લઇ તેના દાંડા કાપીને સાફ કરવા, પછી દરેલા ચોખાનો આટો ૧ ટીપરી, ચણાની દાલનો આટો ૦॥) ટીપરી, થોડા તુવરની દાલનો આટો, ઘઉંનો આટો ૦॥) ટીપરી તથા થોડી દરેલી મેઠી નાંખીને ભેલી દેવો, ત્યારબાદ લીલાં મરચાં ૧૬) કોથમીરની જુરી ૨) આદુ ૨) પઇસા ભાર, લસનની કરી ૧૨), સુકાં મરચાંની ભુકી ૩) તોલા, ધાણા જીરાંનો મસાલો ૧) તોલો, દરેલી હળદ ૧॥) તોલો, નીમખ ૧॥) તોલો, દરેલાં મરી ૩) તોલા, એક પઇસાની આમલી, કોથમીર, મરચાં આદુ, તથા લસણને સમારી છુંદીને આટામાં નાંખો, તથા નીમખ, મરી, હળદ અને ધાણા જીરાંના મસાલાને પણ તેમાં મેલવી દેવો. પછી એ આટો ખરપટાં જેવો થાય એટલું આમલીનું ડોહોરૂં કરી નામતાં જવું અને મેલવતા જવું, ત્યારપછી તે આટાને ચાખી જોવો, જો ખાટો નહી લાગે તો તેમાં ૧) અથવા ૨) લીંબુ કાપીને નીચવવાં, એ પ્રમાણે એ આટો ખાટો અથવા તીખો લાગે એટલે એક ખુમચાને અબરૂ બારી તેપર પાતરાં પોહોરા પાંથરીને તેપર પેલો આટો થોડા થોડા હાથે કરીને ચોપડવો, તેની ઉપર બીજું પાતરૂં પાંથરી ઉપર પાછો ચોપડવો, એ પ્રમાણે આસરે ૪) પાતરાંનું પર કરી તેની ધાર સરખી દાબીને ગોલ વીંટ કરવી. પછી તે વીંટને દોરાથી અથવા નેતરના બંધથી બાંધવી, એ પ્રમાણે બધી બનાવવી, પછી એક પોહોરી તપેલીમાં નવટાંક મીઠું તેલ રેડી તેની ઉપર થોડા નેતરનો નાર પાંથરીને ચુલાપર મુકવી, તેલ કકરે કે નીચે ઉતારી તેમાં ફરતી ગુંડરીઓ મુકી તેને પાછી ચુલાપર મુકી જરા વાર રેહેવા દેઇને તેમાં ૧) શેર પાણી રેડી ધીમી આંચે રેહેવા દેવું. જ્યારે પતરેલ ચરીને કઠણ થાય, અને અંદરનું પાણી બલી જાય એટલે નીચે ઉતારવી.

૨૮૨. પતરેલ તરેલી—ઉપર પ્રમાણે બનાવી તેની પાતરી કાતરી કાપવી, પછી ચુલાપર લોઢી મુકી તે પર ઘી અથવા મીઠું તેલ રેડવું અને જ્યારે કકરે કે તે પર પતરેલની કાતરીઓ ફરતી મુકવી, જ્યારે તલાઇને લાલ થાય કે તેનું પર ફેરવી નાખવું, એ પ્રમાણે બેઉ પર તલાઇને લાલ થાય કે નીચે ઉતારવી.

૨૮૩. પલાવ કેરીનો—૧) શેર ચોખા, ૧) શેર મીઠી કેરીનો રસ, ૦) શેર મલાહી, ૦॥) શેર દુધ, ૧) નવટાંક શાકરીયા ખાંડ, ૧) માસો કેસર, અને ૧) ઘઉં ભાર કસ્તુરી. દુધને અરધું બલે ત્યાંસુધી ઉકાલવું, અને તેમાં કેરીનો રસ, મલાહી, તથા ખાંડ નાખી ખુબ હીલવવું; કસ્તુરી તથા કેસરને થોડાક ગોલાબમાં પીગલાવીને ઉપલી મેલવણીમાં મેલવો, અને એ સઘલાંને એક રસ કરી નાખો. ત્યારબાદ ચોખાને બાફી એક ઉંડી રકાબીમાં તેમાંના થોડા ચાવલનું પડ કરીને તે ઉપર તૈયાર કરેલું કેરીનું કસ્તર થોડું રેડવું, અને એજ પ્રમાણે ચાર પડ કરવાં. પછી પલાવને ગરમ કરી ખાવામાં લેવો.

૨૮૪. પલાવ ખાએશ ઘી—૧) શેર ચોખા ૦) શેર ઘી, ૧) શેર શાકર, ૧) નવટાંક ગોલાબ, ૨) માસા તજ, ૧) માસો લવંગ, ૧) માસો એલચી, ૧) ચીતાક છોલેલી બદામ, ૧) ચીતાક પીસ્તાં, ૧) ચીતાક દરાખ, ૦) માસો કસ્તુરી, અને ૧) માસો કેસર. ચોખાને પાણીમાં ૧ કલાકસુધી ભીજવી રાખીને એલચી, લવંગ, તથા તજ સાથ એક પેણામાં ઘી નાખી થોડા વખતસુધી તલી કાહાડવા, અને પછી શાકરનો શીરો કરી તેમાં ગોલાબ તથા કસ્તુરી સાથે મેલવીને તલેલા ચાવલ ઉપર આ મેલવણી રેડવી, તથા ચોખા બફાઇ તૈયાર થાય ત્યાંલગી ચુલા ઉપર રેહેવા દેવી. હવે બદામ તથા પીસ્તાંને કેસર સાથ મેલવીને રંગીન કરવાં, અને તેમાં દરાખ ઉમેરી તેઓને બીજા ઘીમાં તલી કાહાડી ખાતી વખતે પલાવ ઉપર પાંથરવાં.

૨૮૫. પુરણ પોલીની દાલમાં પાણી વધારે પડયું હોય તેને ઘટ્ટ કરવાની રીત.—જો આ માણસો પોલી બનાવતી વખતે ગોલ અથવા

વધારે પાણી પડવાથી દાલ પાતલી થઇ હોય તો પાનમાં ખાવાનો ભીંનો ચુનો લાવવો, અને તેને એક કપડાંમાં નાખી તેનું સઘલું પાણી સોસાઇ જાય એમ કરવું. પછી ૧) પાયલીએ ૦ાા) નવટાંક ચુનો દાલમાં બરાબર મેલવી નાખવો, એટલે પુરણ ઘટ્ટ થઇ પોલી સારી થશે.

૨૮૬. ફાલુદો, દુધ મલાહીનો.— ૦ાા) તોલો ચીનાઇ ઘાસ (જેને જેલી બનાવવાનું ઘાસ કહે છે તે) એક તપેલીમાં નાખી તેમાં એક કપ પાણી રેડી ભીંજવી રાખવું. પછી તેને ચુલાપર મુકી ઉકલવા દેવું, જ્યારે ઉકલીને ઘાસ તથા પાણી એકરસ થાય કે નીચે ઉતારવું. પછી એક બીજાં વાસણમાં દુધ શેર ૧) તથા મલાહી શેર ૦) નાખી ગરમ કરી તેમાં પેલું ઘાસ તથા ૦ાા) શેર સફેદ ખાંડ નાખી મેલવી થોડોવાર ખુબ ઉકાલીને એક કાચની ઉંડી રકાબીમાં રેડીને તેપર પસતાં તથા બદામની સલેસ નાખવી, તથા તેપર થોડો ગોલાબ છાંટી ખુલી હવામાં મુકવું. (જલદી કામમાં લેવું હોય તો થંડા પાણીના ખુમચામાં મુકવું પણ પાણી અંદર નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી.)

૨૮૭. ફાલુદો, ઘઉંનાં દુધનો— ઘઉંનું દુધ શેર ૦) ખાંડ શેર ૦ા) અને કેશર ૧ાા) વાલ. પેહેલાં ઘઉંનાં દુધને ૧) શેર પાણીમાં ભીંજવી તેમાં ખાંડ તથા કેશર નાખી ચુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું. જ્યારે ચરીને એ દુધ ઘટ થાય કે નીચે ઉતારી તેમાં બે પઇસા ભાર ગોલાબ નાખી કાચની રકાબીઓમાં રેડી તે પર છોલેલી બદામની બીજની બે ફાર કરી નાખવી, થંડું પડે ને ઉપયોગમાં લેવું.

૨૮૮. ફાલુદો, હોલા અને થંડો— ૦) શેર ઘઉંના દુધમાં ૦ાા) શેર પાણી રેડી ભીંજવીને ચુલાપર મુકી ઘુંટ ઘુંટ કરવું, જ્યારે ચરીને ઘટ થાય કે નીચે ઉતારી તદન થંડુ પડવા દેવું, પછી એક ચાનનીમાં તે દુધ નાખી એક વાસણમાં થોડું પાણી નામી તે પર પેલી ચાનની મુકી દુધ મસલવું, જેથી આંધરાંમાંથી (હોલા) દાણા પાણીમાં પડશે. પછી તુકમરીઆના બીયા લાવી તેને સુંટીને પાણીમાં ભીંજવી રાખવા. પછી તમદેલો લઇ તેમાં થોડું શરબત, તાજું દુધ, થોડાં તુકમરીઆનાં બીયાં, ઘઉંના દુધના હોલા તથા દરેક તમદેલનાં બબે બતાસા નાખી ચમચાથી ડોહોલાવીને પી જવું, એથી દીલમાં ઘણી થંડક પડશે.

૨૮૯. બલી—ગાય અથવા ભેંશને બચ્ચું જણવા પછી જે દુધ દોહોવામાં આવે છે, તે દુધને ચીક કરીને કેહે છે, એવો ચીક અરધો શેર લેવો જો ચીક ઘણો જારો હોય તો ૦ાા) શેર ચીકે બીજું ૦ાા) શેર દુધ તથા ૦ાા) શેર ખાંડ નાખી મેલવી દઇ ને કપડાંથી ગારી કાહાડવું, પછી એક બીજાં વાસણમાં થોડું પાણી નામી ચુલાપર મુકવું, જ્યારે પાંણીમાં કકરા આવે કે તેની અંદર પેલાં દુધનું વાસણ મુકી ૧૦ અથવા ૧૫ મીનીટ રેહેવા દેવું. જ્યારે બંધાઇને કસતર જેવું કઠણ થાય કે તેમાં છોલેલી બદામની બીજની સલેસ તથા એલચીદાણા નાખી ખાધામાં લેવું.

૨૯૦. ઇસ્તુ, બીતરૂતનું—બીતરૂત નરમ થાય ત્યાંસુધી છાલ સાથ ઉકાલો, પછી વાસણમાં થોડાક નાહાના કાંડા સાથ તેમની કાતરી કરી તેમાં થોડો સરકો નાખો, અને બીતરૂતનાં રંગની ગરેવી થાય ત્યાંસુધી તેને ચુલાપર ખડખડાવવું, અને પછી છાલ કાહાડી નાખીને ખાવામાં લેવું.

૨૯૧. ભાજી પાલાનો કવતીદાર સેરવો.—જેઓ જીવરૂપ ખોરાક ખાતા નથી તેઓને માટે મુલફ્ય (ભાજીપાલાનો) સેરવો બનાવવાની રીત આપ્યે છીયે:--પેહેલાં ૨) નંગ સલગમ, ૨) નંગ ગાજર, ૨) નંગ કાંદા, અને ૨) નંગ પટેટા લઇ તેમને સાફ કરી કટકા કરવા, અને પછી તેમાં ૦) શેર વટાણાની અથવા ચણાની દાલ, ૦) તોલો લવંગ, ૦) તોલો તજની ભુકી, અને ૪) શેર પાણી નાખી સારી પેઠ ઉકાલવું. જ્યારે સઘલી તરકારી ચરીને નરમ થાય ત્યારે તેમાંનું પાણી ચારણીથી ગાલી લેવું, અને તેમાં થોડું દુધ નાખી સુપને પીવામાં લેવો. આ સેરવો શકતીવાલો છે. ઉપલી તરકારીના નંગ સારાં મોહોટાં લેવાં જોઇએ.

૨૯૨. માખણીયા ચાવલ—થોડા ચોખાને ધોઇને એક વાસણમાં નાખવા, અને ચોખા ડુબે એટલું તાજું દુધ નામી ચુલા ઉપર મુકવા. જ્યારે ચોખા નરમ થાય ત્યારે તેમાંથી બાકી રહેલું દુધ નીપારી કાહાડી તેને પાછા ચુલા ઉપર મેલવા, અને તેમાં થોડું માખણ, ખાંડ, તથા તજ નાખી ફેરવ ફેરવ કરતા રેહેવું કે બલી નહી જાય; પછી ચાવલને ખાધામાં લેવા. (જુવો દુધમાં ચાવલ પકાવાની રીત.)

૨૯૩ મીઠો સાસ—૨) પેંત રાતો વાઇન દારૂ, ૧) પેંત સારો સરકો, ૦) રતલ ખાંડ, ૧) આંઉંસ કાતરી કરેલા કાંદા, અને થોડી તજ. આ સઘલાં ને ૧૫ મીનીટ સુધી ઉકાલી સાસને કપડાંથી ગાલી લેવો.

૨૯૪. લીંબુની છાસ—૧) પેંત ઉકલતું દુધ, ૦ા) પેંત લીંબુનો રસ, ખાંડ સ્વાદ પ્રમાણે. એ સઘલાંને સાથે મેલવી ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડો.

૨૯૫. વેલાતી વેંગણાનો પોલો.— ૧) ઇંડાંને ભાંજીને ૨) ચમચા આટા સાથે થોડાં માખણને મસલવું, અને તેમાં થોડું નીમક તથા મરી ઉમેરવાં. પછી ૪) વેલાતી વેંગણાને છોલીને બારીક કાપવાં, અને તેને ઉપલાં સઘળાં સાથે મેલવી સારાં ઘીમાં અથવા માખણમાં પોલાને તલી કાહાડવો.

૨૯૬. સાલીત બનાવવાની રીત.— પેહલાં ૨) ઇંડાંને સખત બાફી કાહાડી તેની દાલને એક ચારણીમાંથી પસાર કરવી, અને તેને ૧ તેબલનો ચમચો ભરી પાણી અથવા દુધ સાથે એકસાંત મેલવી નાખી તેમાં ૨) તેબલના ચમચા ભરી પીગલાવેલું માખણ ઉમેરવું, તથા પાછું એકસાંત કરવું. પછી આ મેલવણીમાં ૧) ચાહેની ચમચી ભરી નીમક તથા રાઇ ધીમે ધીમે સફાઇદાર મેલવી તથા તેમાં ૩) તેબલના ચમચા સારો સરકો ઉમેરીને જે વાસણમાં તાજી કપડાથી નુછીને સાફ કરેલી સાલીત હોય તેની એક બાજુથી આ મેલવણી રેડવી, પણ જ્યાંસુધી જમવાનો વખત થાય ત્યાંસુધી સાલીતને ઉપર તલે કરવી નહી. હવે છેલ્લે, પેલાં ૨) ઇંડાંની સુફેદીને બારીક કાપી સાલીતની ઉપર જેમ શોભા લાગે તેમ ગોઠવવી, એટલે સાલીત ખાવાને તૈયાર થઇ.

તરેહવાર જાતના આંઇસક્રીમ, શરબત, તથા એરેતેદ વાતર બનાવવાની રીત.

૨૯૭. આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત— આઇસક્રીમ બનાંવવા માટે દુધ ઘણુ ચોખ્ખું જોઇએ, અને તે દુધને ચુલા ઉપર ધીમી આંચે ઉકાલી ઘટ્ટ કરવું, અને ત્યારપછી તેને તદન થંડું પડવા દઇ તેમાં મરજી પ્રમાણે ખાંડ નાખી કપડાંથી ગાલી નાખવું, અને તેમાં મુરબ્બો, રાસ્પબેરી જામ, સ્ત્રોબેરી જામ, ઇત્યાદી, નાખી આઇસના સાંચામાં નાખી બાંધવું. દુધપરનો થરો નહી મલે તો દુધને ઉકાલીને તેનાં જેવું ઘટ્ટ કરવું, એટલે તેજ દુધની ક્રીમ થઇ.

આઇસક્રીમ બનાવવાનો સાંચો જસદનો તાઇટ ઢાંકણ સાથનો જોઇએ, અને તેની સાથનું પીપ પણ સાંચાના જેટલુંજ ઉંચું તથા તેનો વ્યાસ નવ અથવા દસ ઇંચ હોવો જોઇએ, અને પીપને એક બાજુએ પીગલેલું પાણી કાહાડી નાખવા માટે એક કાંણું તાઇત બુચ સાથનું જોઇએ. પેહલાં પીપમાં થોડું આઇસ તથા નીમક નાખી તેમાં દુધથી ભરેલો સાંચો મુકવો, અને ત્યારબાદ આઇસના નાના કકડા તથા નીમકથી પીપને ઉપર સુધી ભરી નાખવું. ત્રણ ભાગ આઇસે એક ભાગ નીમક નાખવું. ત્યારબાદ એ સઘલાંને થોડી મીનીટ સુધી રેહેવા દેવું (ધાબલીથી ધાંકી મુકે તો વધારે બેહેતર). પછી સાંચાને ઝડપથી થોડી મનીટ સુધી જોરથી ફેરવવો, ત્યારબાદ ઢાંકણું ઉઘાડી સાંચાની બાજુએ જે આઇસક્રીમ બંધાયું હોય તેને એક લાંબી સાફ છરીથી અથવા મોહોટા ચમચાથી (જે સવલ પડે તે અખીયાર વાપડી) સફાઇથી મેલવી નાખવું, અને એજ પ્રમાણે જ્યાંસુધી સઘલું આઇસક્રીમ બંધાઇ રહે ત્યાંસુધી વારંવાર કર્યાં જવું. આઇસક્રીમ બંધાયાબાદ કોઇબી વખતસુધી રાખવું પડે તો પીપનો બુચ કાહાડી પીગલેલું પાણી બાહેર કાહાડી નાખી પીપને પાછું પેહેલાંની માફક આઇસ તથા નીમકથી ભરી રાખી મુકવું.

૨૯૮ આઇસક્રીમ, સ્ત્રૉબેરી— ૬) આંઉંસ સારાં પાકેલાં સ્ત્રોબેરી લઇ તેને ભચરવાં, તથા તેના રસને કપડાંથી ગાલી કાહાડી તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત, ાા રતલ છુંદેલી બુરાખાંડ, થોડી રંગ આપવાને માટે કીરમજ, અને સ્વાદ લાગે એટલો લીંબુનો અથવા ઓરંજનો રસ ઉમેરવો. આ સઘલાંને ધારા પ્રમાણે બરાબર મેલવીને સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૨૯૯. આઇસક્રીમ, રાસ્પબેરી— સ્ત્રોબેરીને બદલે રાસ્પબેરી લેવાં. (જુઓ સ્ત્રોબેરી આઇસક્રીમ બનાવવાનો રીત.)

૩૦૦ આઇસક્રીમ, લીંબુનું— ઉકાલીને ઘણુંજ ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧ પેંત લઇ તેને કફ ચહડાવવો, અને તેમાં ૫ અથવા ૬ આંઉંસ છુંદેલી બુરાખાંડ નાખવી, પણ ખુશબોને માટે એક ખાંડનો ગાંગરો લઇ એક લીંબુની છાલ ઉપર સારીપેઠ મસલવો, જેથી લીંબુની છાલની ખુશબો તેમાં આવશે; અથવા થોડાં ટીપાં લીંબુનાં એસન્સનાં અથવા અરકના નાખવાં. (જુઓ લીંબુનું એશેન્સ તથા અરક બનાવવાની રીત.)

૩૦૧. આઇસક્રીમ, નોયો— આ આઇસક્રીમ મેરેસશીનો આઇસક્રીમની રીતેજ બનાવવું, પણ તેમાં આવેલા મેરેસશીનો નામના મીઠા દારૂને બદલે નોયો નામનો મોઠો લેહેજતદાર દારૂ નાખવો, એટલે નોયો આઇસક્રીમ થશે.

૩૦૨. આઇસક્રીમ, અનીનાસનું— અનીનાસને છોલી તેની કાતરીઓ કરવી, અને તેને એક ખલમાં નાખી બારીક કરવું. પછી ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત લઇ તેમાં ઉપલો અનીનાસનો માવો દુધને લેહેજત આપે એટલો નાખી તેમાં ૬ આં-

ઔંસ છુંદેલી ખુરાખાંડ તથા ૧ લીંબુનો રસ ઉમેરવો. પછી આ મેલવણીને ચારણીમાંથી ગાળી કાહાડી સાંચામાં બાંધવી.

૩૦૩. આઇસક્રીમ, નારંગીનું—નારંગીનું આઇસક્રીમ લીંબુનાં આઇસક્રીમની રીતેજ બનાવવું, પણ તેમાં આપેલી લીંબુની છાલની ખુશબોને બદલે નારંગીની છાલની ખુશબો વાપરવી. (જુઓ લીંબુનું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

૩૦૪. આઇસક્રીમ, જીનજર—૦॥) રતલ આદાંનો છુંદેલો મુરબ્બો, ઉકાળીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત, અને ૩) ઇંડાં. આ સઘલાંને એક વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકીને સારીપેઠે એકરસ કરવું; અને જ્યારે તે ઉકલવાની તૈયારીપર આવે કે તુરત નીચે ઉતારી નાખવું, પણ ઉકલવા દેવું નહી. થંડું પડવા પછી તેને ઘણા ઝીણાં નાકાંવાલી ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડી સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૦૫. આઇસક્રીમ, રેતેફીયા.—૬ આંઉંસ રેતેફીઆ નામનો મીઠો દારૂ, ૫ આંઉંસ ખુરાખાંડ, ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત, અને ૩) ઇંડાં. એ સઘલાંને ચુલા ઉપર મુકી સારીપેઠે એકરસ કરવું, અને ઉકલવાની તૈયારીપર આવે કે તુરત નીચે ઉતારી પાડવું, પણ ઉકલવા દેવું નહી. થંડું પડવા પછી તેને એક ઝીણાં નાકાંવાલી ચારણીમાંથી ગાલી સાંચામાં બાંધવું.

૩૦૬. આઇસક્રીમ, બલેલીખાંડનું—પેહેલાં કસ્તર આઇસની રીતેજ દુધ તૈયાર કરવું, અને પછી તેમાં ૦॥ વાઇન ગલાસ બલેલી ખાંડ નાખી બાંધવું. આ ખાંડ બાલીને નાખવાથી બલેલું આઇસક્રીમ થયું. (જુઓ કસ્તર આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.

૩૦૭. આઇસક્રીમ, બીસકીતનું.—પેહેલાં થોડી સ્પન્જ બીસકીતને મેરેસશીનો અથવા શેરી વાઇનમાં ભીંજવી રાખી, સાદાં આઇસક્રીમની રીતે આઇસક્રીમ બનાવી તેમાં ઉમેરવી, તથા બરાબર મેલવવી, અને આઇસક્રીમને બાંધવું. (જુઓ સાદું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત)

૩૦૮. આઇસક્રીમ, પીસ્તાંનું—૦॥ રતલ પીસ્તાંને ગરમ પાણીમાં નાખી તેની છાલ કાહાડી નાખી બારીક છુંદવાં; છુંદતાં છુંદતાં તે તેલસ નહી થાય માટે તેમાં જરા જરા દુધનો છાંટો નાખતા જવું. પછી તેને ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલાં ૧) પેંત દુધમાં નાખી ચારણીમાંથી છ વખત ગાલવું, અને પછી તેમાં ૮ અથવા ૯ આંઉંસ છુંદેલી ખુરાખાંડ નાખી તેને એક થંડી જગાપર થોડો વખત રાખી મેલવું. ત્યારબાદ તેને સાંચામાં નાખી ઝડપથી બાંધી નાખવું.

૩૦૯. આઇસક્રીમ, રાતાં પાંઉંનું—પેહેલાં થોડાં સુકાં રાતાં પાંઉંને છુદી તેનો ભુકો બનાવવો, અને પછી થોડાં પાણી સાથે શીશને અથવા શરબતને મેલવી ગરમ કરવું, અને તેમાં ઉપલો પાંઉનો ભુકો નાખી એક જગાપર મેલવું. ત્યારપછી સાદાં આઇસક્રીમની રીતે આઇસક્રીમ બનાવી બાંધવું, અને જ્યારે તે બંધાય ત્યારે તેમાં ઉપલું ભીંજવી રાખેલું પાંઉં મેલવી નાખી પાછું બાંધવું. (જુઓ સાદું આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત.)

૩૧૦. આઇસક્રીમ, મેરેસશીનો—ઉકાલીને ઘણાંજ ઘટ્ટ કરેલાં દુધની ૧) પેંત લઇ તેને ઝડપથી કફ ચહડાવવો, અને તેમાં ૦।) રતલથી જરા વધારે છુંદેલી ખુરાખાંડ નાખી મરજી પ્રમાણે મેરેસશીનો (ચેરી ફલમાંથી ગાલેલો મીઠો દારૂ) ઉમેરવો. પછી આ મેલવણીને સાંચામાં નાખી સફાઇથી બાંધવી.

૩૧૧. આઇસક્રીમ, કાફીનું—૮) તાજાં ઇંડાંની દાલને કાલવવી, અને તેને એક વાસણમાં નાખી તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત ઉમેરી ધીમેથી હીલવ હીલવ કરવું. પછી તેને એક બીજાં વાસણમાં નાખી તેમાં ૦।) રતલ સારા તથા બરાબર ભુંજેલા મોખા કાફીના દાણા ઉમેરી તે વાસણ ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું, અને થોડો વખત સુધી એક ગરમ જગા ઉપર રાખી મુકવું. જ્યારે દુધમાં કાફીનો ખવાસ બરાબર આવે ત્યારે તેને ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડી તેમાં ૬) આંઉંસ ખાંડ નાખવી. તદન થંડું થવા પછી સાંચામાં નાખી માખણનાં જેવું ઘટ્ટ તથા નરમ થાય ત્યાંસુધી બાંધવું. આ રીતે બનાવેલું કાફી આઇસક્રીમ ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે, પણ ઇયાદ રાખવું કે કાફી ઘણી ભુંજેલી નહી હોય: નહી તો બલેલી કાફી જેવો સ્વાદ લાગશે, અને સઘલી મેહેનત તથા પઇસા રદ જશે.

૩૧૨. આઇસક્રીમ, ગ્રીન ચાહનું—૨) આંઉંસ સરસ ગ્રીન ચાહ અને ૮) આંઉંસ ખાંડ. ચાહને એક પ્યાલાંમા નાખી ફકત તે ડુબે એટલુંજ કકડા પડતું પાણી નાખી તે પાણી રંગદાર થાય ત્યાંસુધી ઢાંકી રાખવું. પછી તેને બારીક ચારણીમાંથી ગાલી તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત ઉમેરવું, અને તેમાં ખાંડ નાખી સાંચામાં રેડીને બાંધવું. આઇસક્રીમને માટે હંમેશાં ખાંડને બારીક છુંદવી જોઇએ.

૩૧૩. આઇસક્રીમ, વેનીલાનું—૦॥) આંઉંસ વેનીલાને (એક જાતની ખુશબોદાર શીંગ

ને ખુશબોનાં કામમાં તથા ચોકોલેત બનાવવામાં વપરાય છે તેને) કાપી કટકા કરી એક ધાતુની ખલમાં નાખીને ઘણીજ બારીક વાટવી. પછી ૫) અથવા ૬) આંઊંસ ખુરાખાંડ લઇ તેમાં રફતે રફતે નાખતા તથા છુંદતા જવું. એ પ્રમાણે બંનેને બરાબર સાથે છુંડયા પછી તેને થોડાં ઇંડાંની દાલ સાથે ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલાં ૧ પેંત દુધમાં મેલવવું અને ચુલા ઉપર ગરમ કરવું, પણ ઉકાલવું નહી. શેવટે તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડી ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડવું, અને બરાબર થંડું પડવા પછી સાંચામાં નામી બાંધવું.

૩૧૪. આઇસક્રીમ, કસ્તરનું—૭) અથવા ૮) તાજાં ઇંડાની દાલને કાલવી એક વાસણમાં નાખવી, અને તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત ઉમેરી ધીમેથી મેલવવું. પછી એક લીંબુની બાહેરની પાતલી ઘણીજ બારીક કાપેલી છાલ તથા ૧) ચીર લીંબુની દુધમાં નાખી તેને ચુલા ઉપર મુકવું અને ફેરવ ફેરવ કરવું. દુધને ઉકલવા દેવું નહી, કેમકે તે બંધાઇને જાડું થઇ બીગડી જાય. જયારે દુધ ઘટ્ટ થઇ હીલતુ બંધ થાય ત્યારે તેને તુરત ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી પાડી તેમાં ૦ાા) રતલ છુંદેલી ખુરાખાંડ નાખીને ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડવું. ત્યારબાદ તેને આઇસના સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૧૫. આઇસક્રીમ, સાદું—ઉકાલીને ઘણુંજ ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત લઇ તેને ઠક ચહડાવવો, અને તેમાં ૬) આંઉસ છુંદેલી ખુરાખાંડ ઉમેરી સાંચામાં નાખીને ઘણી સફાઇથી બાંધવું.

૩૧૬. આઇસક્રીમ, ચૉકૉલેત—૪) આંઉસ સારો ચોકોલેત લેવો, અને તેને થોડાંજ પાણીમાં પીગલાવી ધીમા ઇંગાર ઉપર મુકી હીલવ હીલવ કરવું. પછી તેમાં ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ ૧) પેંત અને ૮) આંઉસ ખાંડ મેલવી બરાબર એકરસ કરી ચારણીમાંથી ગાલી કાહાડવું. અને જયારે એ થંડું પડે ત્યારે આઇસક્રીમ બાંધવાના સાંચામાં નામી બાંધવું.

૩૧૭. આઈસક્રીમ, સોદાવાતર—એક સરખા ભાગે ફરૂતનો શીરો, અને ઉકાલીને ઘટ્ટ કરેલું દુધ લેઓ, અને તેમાં તેના કરતાં બેવડું છુંદેલું આઇસ નાખી તે ઉપર ૧ બાતલી સોદાવાતર નામી પીવા માંડો.

૩૧૮. આઇસક્રીમ, મુરબ્બાનું—કોઇબી જાતનો મુરબ્બો (ચવચવનો હોય તો વધારે સારો) ૫) રતલ, દુધપરનો થરો ૫) બાતલી, લીંબુનો રસ, તથા ખાંડ મરજી પ્રમાણે.

૩૧૯. ક્રીમ દી ઓરીન્જ, ચમપીન સાથે.—૦ાા) ગ્યાલન સ્પીરીત આફ વાઇન લેવો, અને તેમાં ૧) ડ્રામ નારંગીનું તેલ મેલવો. ત્યારબાદ તેમાં ૧ બાતલી ચમપીન તથા ૧ ગ્યાલન સારો શીરો ઉમેરો.

૩૨૦. ક્રીમ દી નોયો દી મારતીનીક—૬) આંઉંસ કડવી બદામ લેવો, અને તેને થંડાં પાણીમાં ભીજવી છાલ કાહાડીને છુંડી નાખો. આ છુંડેલી બદામને ૩) બાતલી સ્પીરીત આફ વાઇનમાં ભીજવીને તેમાં ૩૦ ટીપાં એશેન્સ આફ લેમનના (લીંબુના એસેન્સનાં) નાખવાં, અને પંદર દાહાડા પછી સ્પીરીતને ચોલીને ગાલી કાહાડવો. ત્યારપછી ૬) રતલ ખુરાખાંડ, ૧) ગ્યાલન પાણી, અને ૧) પેંત ઓરીન્જ ફલાવર વોતરનો શીરો કરી સ્પીરીતમાં મેલવી નાખો.

૩૨૧. ક્રીમ દી રોઝ—૧) પેંત સ્પીરીત આફ વાઇનમાં ૮) ટીપાં ગુલાબનું તેલ, ૧) ટીપું જાયફલનું તેલ, ૧) ટીપું તજનું તેલ, અને ૧) બાતલી સારો નીરમલ શીરો નાખો, તથા તેને ખુલ્લો રાતો રંગ આપવાને માટે થોડી કીરમજ નાખવી.

૩૨૨. ક્રીમ દી વેનીલા.—૧) પેંત સ્પીરીત ઑફ વાઇનમાં ૭) ટીપાં વેનીલાના અરકના નાખવાં, અને જયારે તે બરાબર મલી જાય ત્યારે તેમાં ૧) બાતલી પાતલો શીરો નાખી સાફ ગાલી કાહાડવો.

૩૨૩. જામે કુવત (તોનીક કપ્સ).—આ જુતનાં પ્યાલાં કુવાસીઆ નામનાં અતીસય કવડાં લાકડાંના બનાવે છે. એ પ્યાલાંમાં દસ મીનીત સુધી થંડું પાણી નામી રાખવું, અને સહવાર સાંહાંજ બે વખત પીવું. દીન પર દીન એનું કુવત ઓછું થતું જશે તેથી વધારે વખત પાણી રાખતાં જવું. તાપ અને કોઠાનાં દરદો નરમ પડયા પછી જે નબલાઇ પુગે છે તે ઉપર એ લેવું સારૂં છે જરૂર પડે તો એ પાણીમાં દસ ટીપાં લોહોડાંના અરકના નામીને પીવું.

૩૨૪. જીનજર ડ્રીંક.—૧) રતલ ક્રીમ આફ તારતર, ૩) રતલ ખુરાખાંડ, ૦ા) રતલ છુંદેલી સુંઠ, અને ૪) ગ્યાલન પાણી એ સઘલાંને એકરસ કરી દશ મીનીત સુધી ચુલા ઉપર ખલખલાવો, અને તેની ઉપર જે મેલ તરી આવે તે કાહાડી થંડું પડવા મુકો. થંડું પડયા પછી. તેમાં ૧ ચમચો ખમીર ઉમેરો, અને તેને ઠરવા દેવાને આખી રાત એક થંડી જગાએ રાખો. સહવારના તેને નાના ચલીયાંમાં ભરી મજબુત બુચ મારી ત્રણ દાહાડા પછી ખપમાં લેવો.

૩૨૫. તડકામાં મેહેનત કરનારાઓને માટે તનદરેસ્તી આપનારૂં પાણી.—એક તમલર સ્વચ્છ પાણીમાં ૨) ચાહેની ચમચી ઓતમીલ (ઓત નામનાં અનાજનેા આટો) મેલવી, પાણી ઠરેને પીવું. મેહનત કરતાં કરતાં સાદું પાણી પીવાથી શરીરને નબળાઇ પોંહોચે છે, પણ આ પાણીથી તેા તેનું પોશાણ થાય છે. વેલાયતનાં કારખાનામાં તથા વાહાણ ઉપર તથા ખેતરેામાં આ રીતે બનાવેલું પાણી વપરાય છે, અને તેથી મજુરેાને ઘણેા ફાયદેા થાય છે, કારણકે પરસેવેા પડી જે થાક ચહડે છે તેને અટકાવાનેા આ પાણીમાં ગુણ છે. આ જાતનેા આટો વેલાતથી તીનની અંદર પેક થઇ ઘાં પુશકલ વેચાવા આવે છે. ૨) રતલી દાબડાની કીમ્મત ૩૧૦) થી ૧૨) આના સુધીની હોયછે. જેમ બીજા આટા હવાથી બીગડે છે તેમ આ પણ જુનેા થવાથી ખેારેા થાયછે, માટે ખરીદતી વખતે સાવચેતી રાખવી.

૩૨૬. તેાનીક વાતર—એક સેાદાવાતરની સીસીને સ્વચ્છ પાણીથી પેાણી ભરવી, અને તેમાં ૦ાા) દ્રામ બાઇ કારબેાનેત ઓફ સેાદા, ૨૮) ગ્રેન તારતેરીક એસીદ, અને ૩) ગ્રેન કુઇનાઇન નાખી તુરત ઘુચ મારવેા. **બીજું**—૧) શેર પાણી સમાય એવી બાતલીને પાણીથી ભરી તેમાં ૬) દ્રામ કારબેાનેત ઓફ સેાદા, અને તેવીજ બીજી બાતલીમાં ૪ાા) દ્રામ તારતેરીક એસીદ નાખવી. પછી એક તમલરમાં ૧૦) ટીપાં મ્યુરેતેદ તીંકચર ઓફ આયરનનાં નાખી ઉપલી સેાદાવાલી બાતલીમાંથી ૧) વાઇન ગલાસ ભરીને પાણી તેમાં નામવું, અને તેમજ એસીદવાલી બાતલીમાંથી પણ ૧) વાઇન ગલાસ ઉમેરવું. જેવું તમલર ફીનથી ભરાય કે પી જવું.

૩૨૭. દુધનેા લેમેાનેદ.—૧૨) આંઉંસ ખાંડ, (ાા પેંત લીંબુનેા રસ, ૦ાા) પેંત શેરી વાઇન, ૧ાા) પેંત દુધ, અને ૧) બાતલી પાણી. ખાંડને ઉકલતાં પાણીમાં પીગલાવીને તેમાં લીંબુનેા રસ તથા શેરીવાઇન નામવેા, દુધને થંડું ઉમેરીને બરાબર મેલવવું, અને પછી તેને ગાલીને પીવામાં લેવું.

૩૨૮. પીચ વાતર.—૮) પાકાં પીચ ફલ લઇ તેમને ભચડી નાખવાં, અને તેમાં ૧) ખાટાં લીંબુનેા રસ કાહાડી ઉમેરવેા. પછી તેમાં ૧) પ્યાલું ખાંડનેા શીરેા તથા ૦ાા) બાતલી તાજું પાણી નામી એ સઘલાંને મેલવી કપડામાંથી ગાલી નાખવું, અને પીવાને જોઇએ ત્યારે તેમાં થંડું પાણી નામી પીવું.

૩૨૯. બચ્ચાંઓને માટે દીલ વાતર—થેાડાંક સ્વચ્છ પાણીમાં થેાડાં ટીપાં સુવાનાં એસેન્સના નાખેા (જુઓ સુવાનું એસેન્સ.) આ પાણી નાના બચ્ચાંનાં પેટમાંના પવનને તથા બાદીને તેાડેછે.

૩૩૦. બારલીવાતર (જવનું પાણી)-૫) તેાલા વેલાતી જવને અથવા ગામઠી જવને તરણ અથવા ચાર વખત પાણીથી સારીપેઠે ચેાલીને ધેાવા અને પછી ૧) બાતલી સ્વચ્છ મીઠાં પાણીમાં આસરે ૦ાા) કલાક ઉકાલી તેનું નીતરૂં પાણી ગાલી લેવું. કેાઇની મરજી હેાય તેા આ પાણી ગરમ હેાય તેટલાંજ તેમાં ૧) ચમચેા મધ તથા લીંબુની છાલ સાથે નાખી ઢાંકી રાખવું. **ગુણ**—આ પાણી આજારી માણસની તરસને મટાડે છે, પેટમાંની તથા પીશાબની ગરમીને થંડી પાડે છે, અને શકતી આપે છે. **ખેારાક.**—આજારીની તરસ પ્રમાણે આપ્યા જવું.

૩૩૧. રાસ્પબેરી દ્રાફ્ત.—૧ાા) બાતલી રાસ્પબેરીનેા રસ, ૧ાા) રતલ ખાંડ, અને ૩) આંઉંસ તારતેરીક એસીદ. રસને સાફ ગાલી નાખી તેમાં ખાંડ તથા એસીદ ઉમેરેા, અને તેઓને એકરસ કર્યા બાદ બાતલીમાં ભરી ઘુચ મારી રાખેા. જ્યારે પીવાની મરજી થાય ત્યારે પેાણા તમલર થંડાં પાણીમાં ૨) મેાહેાટા ચમચા આ મેલવણીના નાખી તેમાં ૨૦) ગ્રેન કારબેાનેત ઓફ સેાદાને મેલવેા, અને ફીનફીન થાય એટલે પી જાઓ.

૩૩૨. રાસ્પબેરી વીનીગર (સરકેા)-૪) રતલ રાસ્પબેરીને એક કાદવના વાસણમાં નાખી તે ઉપર ૧) પેંત સારેા સરકેા નામવેા, અને તેમાં હવા નહી જાય તેટલામાટે તેનું મેાહેાડું મજબુત બાંધી વાસણને બે દાહાડા સુધી તડકામાં મુકવું, પણ રાત્રે ઘેરમાં લેવું. ત્રીજે દાહાડે રસને ફલાનેલની કેાઠલીમાંથી વગર દાબવે ગાલી લઇ ૧) રતલ રસે ૧) રતલ શાકર નાખી ૦) કલાક સુધી ઉકાલેા, અને પછી બાતલી ભરી મજબુત ઘુચ મારેા.

૩૩૩. રેામન પંચ આઇસ—૧) બાતલી લીંબુનું વાતર આઇસ લેવું (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત) અને તેને એક વાસણમાં નામી તેમાં ૪) ઇંડાંની સુફેદી તથા ૩) આંઉંસ ખાંડ એ બંનેને સારીપેઠે કફ ચહડાવી ઉમેરવી. આ સઘલાંને એકરસ કર્યા પછી તેમાં ૧) વાઇન ગલાસ રમ, ૧) વાઇન ગલાસ બ્રાનદી, અને ૧) તમલર ચંપીન મેલવવેા. પછી તેને બાંધી ગલાસમાં નાખી ખાવામાં લેવું.

૩૩૪. લેમેાનેદ વાતર.—૦ાા) રતલ શાકરને ૧) શેર પાણી સાથે ધીમી આંચે ઉકાલેા, અને તેમાં ૨) દ્રામ એસીતીક એસીદ તથા ૪) આંઉંસ તાર-

તેરીક એસીદ ઉમેરો. ઘંટું થયાબાદ તેમાં થોડાં ટીપાં એસેન્સ ઓફ લેમનના નાખી તેના ૬ ભાગ કરવા, અને પછી એકેકો ભાગ પાણીથી ભરેલી લેમોનેડની સીસીમાં નાખી તેમાં ૩૦) ગ્રેન કારબોનેત ઓફ સોદા ઉમેરી તુરત બુચ મારી તારથી બાંધી લેવો.

૩૩૫. અનીનાસનું વાતર આઇસ.—એક અનીનાસને છાલી તેને સંગેમરમરના પથરની ખલમાં નાખી બારીક છુંદવું, અને તેના માવાને એક બારીક નાકાંની ચારણીમાંથી પસાર કરવો. પછી તેમાં થોડું પાણી નામી ૩) લીંબુના રસ તથા જેટલો અનીંનાસનો રસ થયો હોય એટલોજ શીરો ઉમેરી ઝીણી ચારણીમાંથી ગાલી નાખવું. પછી તેને બીજાં વાતર આઇસની મીસાલે બાંધવું; પણ જ્યારે આઇસ નજદીક બંધાઇ રેહેવા આવે ત્યારે તેમાં થોડા અનીનાસના મુરબ્બાના કટકાને નાના નાના પાસાદાર આકારમાં કાપી મેલવી નાખવા અને પાછું બાંધવું.

૩૩૬. ચંપીન વાતર આઇસ.—૧) બાતલી ચંપીન લઇ તેને એક ઉઘાડાં વાસણમાં નામવો; પછી એક ખુરાખાંડનો ગાંગડો લઇ ૭) લીંબુની બાહેરની છાલ ઉપર સારીપેઠ ઘસી તે લીંબુઓને ચંપીનમાં નીચવવાં, તથા પેલા ખાંડનો ગાંગડો તેમાં ઉમેરવો. ત્યારબાદ ઉપલી મેલવણીમાં ૦ા) પેંત શીરો નાખી બરાબર મેલવી આઇસના સાંચામાં નાખી બાંધવું. ચંપીનને બદલે કોઇ બીજી જાતનો મીઠો ખુશબોદાર દારૂ ઉપલી મેલવણીમાં નાખ્યાથી તે દારૂનાં નામનું વાતર આઇસ બનશે.

૩૩૭. પંચ વાતર આઇસ.—પેહેલાં જેટલું જોઇએ એટલું સારૂં લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવું (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત). કોઇને ભાવે તો તેમાં ૨) લીંબુના રસે ૧) નારંગીનો રસ વાપરે. પછી તેમાં સુફેદ રમ દારૂ, અથવા ૧) ગલાસ બ્રાનદી અને ૧) ગલાસ રમ ઉમેરી, બાંધવાના સાંચામાં નાખી બાંધવું. એજ પ્રમાણે તરેહવાર જાતના દારૂની મેલવણીથી તરેહ તરેહનાં પંચ-આઇસ બને છે—જેવાકે રમ પંચ આઇસ, બ્રાનદી પંચ આઇસ, ઇત્યાદી.

૩૩૮. સોનેરી કેલાંનું વાતર આઇસ—થોડાંક સોનેરી કેલાંને છાલી મસલવાં, અને તેમાં થોડું પાણી તથા થોડો લીંબુનો રસ નાખી એક બારીક નાકાંની ચારણીમાંથી અથવા તારની ચારણીમાંથી પસાર કરવાં; અને જેટલો લીંબુનો રસ તથા પાણી નાખ્યું હોય તેટલોજ શીરો નાખી જરા કીરમજથી રંગ આપવો, અને પછી સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૩૯. પીસ્તાંનું વાતર આઇસ—૬) આંઉંસ છાલેલાં પીસ્તાંને ૦ા) પેંત પાણી સાથે એક ખલમાં બારીક છુંદવા, અને પછી તેમાં પીસ્તાં તથા પાણી મલી જેટલો રસ થયો હોય તેટલોજ શીરો ઉમેરી બારીક નાકાંની ચારણીમાંથી ગાલી લઇ બાંધવું.

૩૪૦. લીંબુનું વાતર આઇસ.—૨) લીંબુની છાલને બારીક કાપી ૧) પેંત શીરામાં નાખવી, અને તેમાં ૦ા) પેંત લીંબુનો રસ અને ૦ા) પેંત પાણી ઉમેરી સઘલાંને એકરસ કરવું, તથા તેને ૧) અથવા ૨) કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી તેને ઘણા ઝીણાં નાકાંની ચારણીમાંથી ગાલી આઇસ બાંધવાને શરૂ કરવું, પણ જેવું આઇસ બંધાવા આવે તેની આગમજ તેમાં ૨) અથવા ૩) ઇંડાંની સુફેદીને થોડી ખાંડ સાથ સારીપેઠ ફફ ચહડાવીને મેલવી હોય, અને પછી તેને બાંધયું હોય, તો ઘણુંજ સરસ લેહેજતદાર આઇસ બનશે.

૩૪૧. નારંગીનું વાતર આઇસ.—૨) નારંગીની છાલની ઉપર એક ખુરાખાંડનો ગાંગડો સારીપેઠ ઘસી તે છાલને બમણી કાહાડવી, અને એ બંનેને ૧) પેંત શીરામાં નાખી તેમાં ૧) પેંત નારંગીનો તથા ૨) લીંબુનો રસ ઉમેરી લીંબુનાં વાતર આઇસની રીતે બાંધવું. (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત.)

૩૪૨. મીલી-ફ્રુત વાતર આઇસ.—લીંબુનાં વાતર આઇસમાં અથવા નારંગીનાં વાતર આઇસમાં થોડો ફ્રુતનો મુરબ્બો નાના પાસાદાર આકારમાં કાપી નાખ્યાથી મીલી-ફ્રુત વાતર આઇસ બને છે (જુઓ લીંબુનું તથા નારંગીનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત.

૩૪૩. જીનજર વાતર આઇસ.—૪) આંઉંસ આદાંના મુરબ્બાને એક સાફ ખલમાં છુંદવો, અને તેને છુંદતાં છુદતાં તેમાં ૦ા) પેંત પાણી તથા થોડુંક તાજું આદુ ઉમેરવું. પછી ૧) બાતલી લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવી (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત) તેમાં ઉપલો મુરબ્બાનો માવો બરાબર મેલવી એક કપડાંના ચારણામાંથી ગાલી નાખવું, અને પછી તેને સાંચામાં નાખી બાંધવું.

૩૪૪. વેનીલા મીલ્ક.—૧) પેંત તાજાં દુધમાં ૧) આંઉંસ ખાંડ અને ૧૨) ટીપાં એસેન્સ આફ વેનીલાના નાખી પીવામાં લેવું.

૩૪૫. શરબત, ગુલાબનું.—૧૨) આંઉંસ તાજાં ગુલાબનાં ફુલની પાંદડીને એક વાસણમાં નાખી તે ઉપર ૧ા) પેંત ઉકલતું પાણી નાખીને ૧૨) કલા-

ક સુધી ઢાંકી રાખો, અને પછી તે પાણીને ગાલી તેમાં ૩) રતલ ખાંડ નાખી જ્યાંસુધી શીરા જેવું થાય ત્યાંસુધી ઉકાલો. ઠંડું થવાબાદ તેને ફરીથી ગાલીને તેમાં ૨।।) આંઉંસ રેકતીફાઇદ સ્પીરીત નાખવો. આ શરબતથી હાથના તથા પગના સાંધા દુખતા નથી.

૩૪૬. શરબત, સુંઠનું.—૦।।) પેંત ખાંડના સોજા શીરામાં ૦।।) પ્રવાહી આંઉંસ સુંઠનો અરક મેલવી નાખો. (જુઓ સુંઠના અરકની બનાવટ.)

૩૪૭. શરબત, નારંગીની છાલનું.—૦।।) પેંત ખાંડના શીરામાં ૩) દ્રામ નારંગીની છાલના અરકને મેલવી નાખવો.

૩૪૮. શરબત, દમ તથા ઠાંસાનું.—૫૦) નંગ ઉનાબ, ૫) તોલા જેઠીમધ, ૫) તોલા કારી દરાખ, ૫) તોલા ગુલાબનાં ફુલ, ૫) તોલા જોફા, ૨) તોલા હસરાજ, ૨) તોલા હલદે જરદ, ૨) તોલા હીમજી હરડે, ૨) તોલા સોનામખી, ૨) તોલા મોહોટી હરડે, ૦।) શેર ગરમાલાનો ગર, ૧૦) નંગ બરચંદા, ૨) તોલા ગાવજબાં, ૦।) શેર સુક્કાં અંજીર, અને ૧।।) શેર ચીનાઇ શાકર. આ સઘલાંને સાફ કરી બે દાહાડા સુધી ૧૦) શેર પાણીમાં ભીંજવી રાખવું, અને ત્રીજે દાહાડે સુલા ઉપર મુકી ૭) શેર પાણી બલીને ૩) શેર પાણી રહે કે ઉતારી હાથે ચોલીને કપડાંએ ગાલી લેવું. ત્યારબાદ આ ગાલેલા પાણીમાં શાકર નાખી સુલા ઉપર પાછું મુકીને તેની સખત ચાસણી કરવી, અને ઠંડું થવાબાદ બાતલીમાં ભરવું. **ખોરાક:**— સહવારના પોહોરમાં ૧) તોલો ગલાસમાં લઇને ધીમે ધીમે દસ મીનીત સુધી ચાટવું, અને તેની ઉપર પાણી, ચાહે, તથા ખાવાનું એક કલાક સુધી લેવું નહી. **પરહેજી:**- કાચું ઘી, તેલ, નીમક, ખટાસ, અને દુધ તથા દહી ખાવું નહી; ઘી રાંધેલું ખાવું. જો શરબત સખ્ત પડે તો ૧) તોલાએ ૫) ટીપાં મીઠી બદામનું તેલ મેલવીને ચાટવું. આ ઉપાયથી ૨) અથવા ૩) મહીનામાં દમ તથા ઠાંસો સારો થાયછે.

૩૪૯. શરબત, અનીનાસનું.—૧) પેંત અનીનાસના રસમાં ૨) રતલ સારી ખુરાખાંડ નાખીને ધીમી આંચે ઉકાલો, અને શીરો તૈયાર થયો કે ઉતારી થંડો પાડો, તથા ગાલીને બાતલીમાં ભરો.

૩૫૦. શરબત, ઇનદીયન.— ૫) રતલ શાકર સાથ ૨) આંઉંસ સાઇત્રીક એસીદ ભેલી તેમાં ૧) ગ્યાલન ઉકલતું પાણી નામવું, અને તે ઠંડું થાય કે તેમાં ૦।।) દ્રામ સ્પીરીત ઓફ વાઇન તથા ૦।।) દ્રામ એસેન્સ ઓફ લેમન નાખી સારીપેઠે હીલવીને બાતલીમાં ભરવું. આ શરબત ઉનાલામાં આઇસ-પાણી સાથે લોકો બહુ પીએ છે.

૩૫૧. શરબત, અંગુરી.—૧) રતલ ઠરીયા કાહાડેલી અંગુરી દરાખને બારીક લાહી જેવી છુંદી તેમાં ૫ આંઉંસ ખાંડ તથા ૧) બાતલી પાણી ઉમેરો અને પછી એ સઘલાંને એકરસ કરી ગાલીને બાતલીમાં ભરો.

૩૫૨. શરબત, ગરમી આપનારાં.—એક વાસણમાં ૩) બાતલી પાણી નામી સુલા ઉપર ઉકાલવા મેલો, અને આ પાણી ઘટ્ટ થાય એટલો એક બીજાં વાસણમાં ચણાનો આટો લઇ તેને ૧) પેંત થંડા પાણીમાં કાલવવો. ત્યારબાદ પેલાં ઉકલેલાં પાણીને ચણાના કાલવેલા આટા ઉપર નામી તેમાં ૨૦) મરીના દાણા બારીક છુંદીને નાખવા, અને પછી તેને પાછું સુલા ઉપર મેલી તે ઘાટું થાય ત્યાંસુધી ઉકાલીને તેમાં મરજી પ્રમાણે ખાંડ, ૦।।) પેંત એલ, તથા ૧) વાઇન ગલાસ જીન નાખી સુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવું, અને ગરમ ગરમ પીવામાં લેવું. **બીજું.**--૧) શેર દુધ, ૧) શેર પાણી, થોડા પાંઉંના પોપડા, ૧) પાતરી જાવંત્રી, અને જોઇએ એટલી ખાંડ મેલવી સઘલાંને સુલા ઉપર ઉકાલવું અને પછી તેને ૦। કલાક ઠરવા દીધા બાદ ગરમ ગરમ પીવું.

૩૫૩. શરબત, જાયફલનું.—૩) આંઉંસ છુંદેલાં જાયફલને એક નાનાં વાસણમાં નાખી તેની ઉપર ૧।।) પેંત ઉકલતું પાણી નામવું, અને તેને સુલા ઉપર મુકી ૦।। કલાક ફરીથી પાછું ઉકાલવું. પછી પાણીને ફલાનેલમાંથી ગાલી લઇ તેમાં ૨।। રતલ ચાલેલી ખુરાખાંડ અને ૧ ઇંડાને થોડાં ગુલાબ-પાણી સાથે કફ ચહડાવી નાખવું, અને પાછું સઘલાંને સુલા ઉપર મુકી જે કફ ઉપર તરી આવે તેને સંભાલથી કાહાડતા જવું; એ પ્રમાણે જ્યાંસુધી સારો શીરો બને ત્યાંસુધી કરવું. શીરો તદન થંડો થવા પછી તેમાં ૦।। પેંત બ્રાનદી મેલવી શરબતને બાતલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારી એક થંડી જગા ઉપર મુકવું.

૩૫૪. શરબત, લવંગનું.—૨ આંઉંસ સારીપેઠ છુંદેલાં લવંગને ૧ પેંત ઉકલતાં પાણીમાં નાખી ૦।। કલાક ઉકાલવાં, અને પછી તે પાણીને ફલાનેલમાંથી ગાલી લઇ તેમાં ૧।। રતલ છુંદેલી ખુરાખાંડ તથા થોડાં ગુલાબ-પાણી સાથે કફ ચહડાવેલી એક ઈંડાંની સુફેદી નાખવી, પછી આ મેલવણીને પાછી સુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી સારો નીરમલ શીરો થાય ત્યાંસુધી ધીમી આંચ ઉપર ઉકાલવી તથા ઉપર જે મેલ તરી આવે તેને સંભાલથી કાહાડયા કરવો. શીરો તદન થંડો થવા પછી તેને બાતલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૩૫૫. શરબત, તજનું.—લવંગને બદલે તજ લેવી. (જુઓ લવંગનું શરબત બનાવવાની રીત).

૩૫૬. શરબત, જાવંત્રીનું.— લવંગને બદલે જાવંત્રી લેવી. (જુઓ લવંગનું શરબત બનાવવાની રીત).

૩૫૭. શરબત, લીંબુની છાલનું.— ૦ાા) પેંત ખાંડના શીરામાં ૩) દ્રામ લીંબુની છાલનો અરક મેળવી નાખો,

૩૫૮. શરબત, રૂબાર્બનું.—રૂબાર્બની ૧૦) લાકડીને ૧) બાતલી પાણીમાં ૧૦) મીનીટ સુધી ઉકાળીને ગાળી નાખો, અને તે પાણીમાં લીંબુની છાલની બારીક કાતરી તથા ૨) મોહોટા ચમચા સુફેદ ખાંડ નાખી તેને પાંચ કલાક સુધી ઠરવા દેવું, અને પછી બાતલીમાં ભરી વાપરવું.

૩૫૯. શરબત, સફરચંદનું.—૫) અથવા ૬) પાકેલા સફરચંદના બબ્બે કડકા કરીને ૨) અથવા ૨ાા) બાતલો પાણીમાં નાખી ચુલા ઉપર ઉકાળવા, અને વધારે નરમ થવા પછી પાણીને ગાળી નાખી તેમાં મરજી પ્રમાણે ખાંડ અથવા મધ ઉમેરીને પીવામાં વાપરવું.

૩૬૦. શરબત, ગરમા ગરમ.—૧) પેંત સારો ઉંચો એલ દારૂ લઇ તેમાં થોડી ખાંડ તથા થોડું ખમણેલું જાયફલ નાખી ઉકાળવો; અને પછી ૩) ઇંડાંને કાલવી, તથા તેમાં થોડો થંડો એલ નાખી, તેમાં ઉપલો ઉકાળેલો એલ ધીમે ધીમે રેડતાં જવું, તથા તે ઉપર છારી નહી બંધાય એટલા માટે આ મેલવણીને કેટલોક વખત એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં રેડયા કરવી. ત્યારબાદ તેને ચુલા ઉપર મેલી તે ઘટ્ટ થાય ત્યાંસુધી હીલવ હીલવ કર્યા પછી તેમાં ૧) ચમચો બ્રાનદી નાખી તોસ્ત અથવા પાતલાં કેક સાથે ગરમ ગરમ પીવું. **બીજું**—૨) બાતલી પોરતર અથવા એલને એક સાફ વાસણમાં નાખી ઉકાલવો, અને પછી તેમાં ૦ાાા) રતલ બુરાખાંડ અને ૦ાા) પેંત રમ દારૂ નાખવો. આ મેલવણીને થોડી-મીનીત સુધી ઉકાલવા પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવી, અને આગમજથી સારીપેઠે કાલવી રાખેલી ૭) ઇંડાંની દાલ તથા સુફેદીને તેમાં ઉમેરવી; તથા આ સઘલાને બે મીનીત સુધી કાલવવા પછી એક કોરીનાં ઉંડાં વાસણમાં નાખવું અને તમલર ભરીને પી જવું.

૩૬૧. શરબત, બદામનું.—૦ાાા) રતલ મીઠી બદામ તથા થોડી કડવી બદામને લઇ તેને ગરમ પાણીમાં નાંખી છાલ કાહાડી નાખવી, અને એક ખલમાં નાખી થોડાંક પાણી સાથે છુંદવી; પછી તેને એક કપડાંમાં નાખી દાબીને દુધ કાહાડવું. ત્યારબાદ ખાંડનો પાતલો જેવો શીરો બનાવવો, અને જયારે તે ઉકલવા માંડે કે, ઉપલું બદામનું દુધ તેમાં નાખી ઉકાલવું, અને પછી તેને નીચે ઉતારી થંડું પાડી બાતલીમાં ભરવું.

૩૬૨. શરબત, છાતીને મજબુત કરનારૂં રાતી કોબીનું.—૧) રાતી કોબીને કાપી તેના કટકા કરવા, અને તેને ધોઇ પાણીમાં નાખી ચુલા ઉપર ૩) અથવા ૪) કલાક સુધી ઉકાલવી. ઉકલતાં ઉકલતાં જયારે તેમાં નાખેલું પાણી બલી જાય ૧) પેંત રહે કે તે પાણીને એક બારીક ચારણીમાંથી ગાળી લેવું, તથા પેલી કોબીને પણ તેજ ચારણીમાં નાખી દાબીને તેનો રસ કાહાડી પેલાં પાણીમાં પડવા દેવો અને રસને ઠરવા દેવો. પછી ૧) રતલ મધ લઇ તેમાં ૧) ગલાસ પાણી નાખી તેને ચુલા ઉપર ઉકલવા મેલવું, અને જે મેલ ઉપર આવે તે કાહાડી નાખી તેને નીરમલ કરવું; અને પછી તેમાં ઉપલું કોબીનું પાણી નાખી જયાંસુધી તે સારા શીરા જેવું થાય ત્યાં સુધી ઉકલવા દેવું. શીરો તૈયાર થવા પછી તેને નીચે ઉતારી બાતલીમાં ભરવો. આ શરબત નબલી છાતીને મજબુત કરે છે.

૩૬૩. શરબત, ફીનફીનવાલું (છાતીપર દાહે બલતી હોય તેઓને માટે).—૧) નારંગીનો રસ, ખાંડ તથા પાણી સ્વાદ આપે એટલું અને નારંગીના રસના ખટાસ પ્રમાણે ૦ાા) ચાહેની ચમચી બાઇકારબોનેત ઓફ સોદા, નારંગીનો રસ, પાણી, તથા ખાંડને એક તમલરમાં સાથે મેલવવું, તથા સેવટે તેમાં સોદા નાખી હીલવવું, અને જેવું ઉભાવા માંડે કે તુરત પી જવું.

૩૬૪. સોદાવાતર.— એક સોદાવાતરની સીસીને પાણીથી પોણી ભરી તેમાં પેહેલાં ૩૦) ગ્રેન બાઇકારબોનેત ઓફ સોદા અને પછી ૨૮) ગ્રેન સાઇત્રીક અથવા તારતેરીક એસીદ નાખી સીસીને તુરત બુચ મારી તારથી બાંધી લેવી. સીસી ભરતી વખતે તપાસવું કે તેમાં ફાટ હોય નહી.

૩૬૫. સોદા નૅકતાર.— ૦ાા) તમલર પાણી, ૧) લીંબુનો ગાલેલો રસ, મીઠાસને માટે મરજી પ્રમાણે ખાંડ, અને થોડું જાડા ટુવાલમાં નાખી છુંદેલું આઇસ. પીતી વખતે આ પાણીમાં ૦ા) ચાહેની ચમચી સોદાખાર નાખી જેવું પાણી ફીણ ફીણ થઇ ઉભાવા માંડે કે તુરત પી જવું.

૩૬૬. હુનગરી વાતર બનાવવાની રીત.—૪) પેંત સ્પીરીત ઓફ રોઝમરી, ૦ા) પેંત ઓરેન્જ ફ્લાવર વાતર, અને ૪) ટીપાં એસેન્સ ઓફ

નીરોલી. સઘલાંને હીલવી મેલવી નાખવું. **બીજું.**—૭) પેંત સારો સ્પીરીત આફ રોઝમરી, ૧) પેંત સારો સ્પીરીત ઑફ લેવેનદર, અને ૮) આંઉસ ગુલાબનું પાણી. સઘલાને હીલવી મેલવી નાખવું. આ પાણી સરદીનાં દરદો ઉપર ચોપડયાથી ગરમી લાવે છે તથા ફાયદો કરેછે. એને ઘણા લોકો ખુશબો દાખલ કપડાં ઉપર છાંટે છે, અને જ્યારે ખરાબ વાસ આવતો હોય ત્યારે એને રૂમાલ ઉપર છાંટી સુંગવાથી નાકની ખરાબ બો દુર થાય છે.

હુંનરથી તરેહવાર જાતના અરક, એસેન્સ, તથા દારૂ કાહાડવાની કલા.

૩૬૭. અરક, ગુલાબનો.— એક બાતલીમાં દાબયા વગર ગુલાબનાં ફુલની પાંડરી ભરવી, અને પછી તેની ઉપર સારો દારૂનો અરક નામી બુચ મારી બાતલીને એક જગાપર રાખી મુકવી, તથા જોઇએ ત્યારે અરકને વાપરવો. આ અરક ઘણા વરસ સુધી જેવોને તેવો રેહેછે, અને જો કે એની ખુશબો અત્તરથી ઉતરતી નીકલશે, તોપણ એનાં થોડાં ટીપાં એક ઓરડાની હવાને ખુશબોદાર કરવાને બસ છે. એને થોડા હલકી કીસમના સરકામાં ભેલવાથી સરકો ઘણો સુધરી જાય છે.

૩૬૮. અરક, ચંપેલી તથા મોઘરાંનો.—ગુલાબને બદલે ચંપેલી તથા મોઘરાં વાપરવાં. (જુઓ ગુલાબનો અરક બનાવવાની રીત.)

૩૬૯. અરક, કપુરનો.—૧) આંઉસ કપુર અને ૮) પ્રવાહી આંઉંસ વાઇન દારૂનો અરક (રેકતીફાઇદ સ્પીરીત). કપુરને અરકમાં પીગલાવવો. **ખોરાક.**—૧૦) થી ૬૦) ટીપાં પાણી સાથે. **ગુણ.**—કેફ લાવે છે તથા દરદનું જોર નરમ પાડછે. એને વાયુનાં દરદ ઉપર, સોજા ઉપર, તથા પેટની ચુક ઉપર ચોપડયાથી સારો ગુણ કરેછે. કફને પણ પાતલો કરે છે.

૩૭૦. અરક, રૂબાર્બનો (રેઇબાર).—રેઇબાર ૨) આંઉંસ, છુંદેલા એલચીદાણા ૪) દ્રામ, કેશર ૨) દ્રામ, પુરફ સ્પીરીટ (દારૂનો અરક) ૩૨) પ્રવાહી આંઉંસ. આ સઘલાંને ૭) દહાડા સુધી અરકમાં ભીજવી રાખી કપડાંથી ગાલી લેવું. **ખોરાક.**—૧) પ્રવાહી દ્રામથી ૧) પ્રવાહી આંઉંસ. **ગુણ.**—અંગમાં ગરમી લાવેછે, હોજરીને કુવત આપેછે, અને હલકો જુલાબ લાવેછે.

૩૭૧. અરક, લીંબુનો.—૦૫) રતલ તાજાં લીંબુની છાલ એક વાસણમાં નાખી તેમાં ૧) પેંત સ્પીરીત ઑફ વાઇન અને ૧) દ્રામ લીંબુનું તેલ (ઑઇલ આફ લેમન) ઉમેરવું; અને પછી તે વાસણને મજબુત ઢાંકી ૦૫) કલાક સુધી ધીમી આંચ ઉપર રાખી નીચે ઉતારી થંડું થવા દઇ ચારણીથી ગાલી બાતલીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી મુકવું.

૩૭૨. ઍલકોહોલ (દારૂનો અરક).—આ નામનો અરક, વાઇન, બીર, તથા બીજા સઘલી જાતના કેફી દારૂમાંથી અને સઘલી જાતની વનસ્પતી જેમાં આટો તથા શાકર જેવો મીઠાસ હોયછે તેમાંથી બનાવવામાં આવેછે. ચોખ્ખો ઍલકોહોલ નીરમલ, રંગ વગરનો, અને પસંદ પડતા વાસવાલો હોયછે; તે જલદીથી પાણીને ચુસી લેછે, અને જો તેની ખબરદાર સંભાલ નહી રાખી હોય તો તે પોતાનું નીરમલપણું ખોઇ દેછે: ચોખ્ખો એલકોહોલ કહીબી બંધાઇ જતો નથી. **પ્રુફ સ્પીરીત** એટલે જે દારૂના અરકમાં ૨) પેંત રેકતીફાઇદ સ્પીરીત આફ વાઇન (વાઇન દારૂનો અરક) અને ૧) પેંત જંતરથી ગાલેલું પાણી હોય તે. **રૅકતીફાઇદ સ્પીરીત ઑફ વાઇન** અને **સ્પીરીત ઑફ વાઇન** એ બંને નામ જુદાં જુદાં નહી, પણ એકજ છે. કોઇ પેહેલું નામ વાપરેછે અને કોઇ બીજું નામ વાપરેછે.

૩૭૩. અરક, હીરાબોલનો.—૧) ભાગ જાડા છુંદેલા હીરાબોલને ૮) ભાગ રેકતીફાઇદ સ્પીરીતમાં (વાઇન દારૂના અરકમાં) સાત દાહાડા સુધી ભીજવી રાખવો, અને પછી તેને ગાલવાનાં કાગજમાંથી ગાલી સીસીમાં ભરી રાખો. **બીજું.**— ૨૫) આંઉંસ જાડો છુંદેલો હીરાબોલ અને ૨૦) પ્રવાહી આંઉંસ રેકતીફાઇદ સ્પીરીત. આ પણ ઉપર મુજબ બનાવવું.

૩૭૪. અરક, કસ્તુરીનો.— કસ્તુરીની ભુકી ૧) આંઉંસ, સીવેત (એક જાતની બીલાડીમાંથી નીકલતી પીલા ભુરા રંગની કસ્તુરી) ૩૦) ગ્રેન, ગુલાબનું અત્તર, ૨૫) ટીપાં, લવંગનું તેલ ૧૦) ટીપાં, અને ઍલકોહોલ (દારૂનો અરક) ૪) પેંત. આ સઘલાંને સાથે મેલવી તથા હીલવીને ઠરવા તથા એકરસ થવા દેવું.

૩૭૫. અરક, લવંગનો.— ૧) બાતલી બ્રાંનદી લેવો, અને તેમાં ૩) આંઉંસ ખોખરાં કરેલાં લવંગને બે અઠવાડીયાં સુધી ભીજવી રાખો, અને ત્યારબાદ તીંકચરને ગાલી લેવો.

૩૭૬. અરક, ચીની કબાલાનો.— ૩) આંઉંસ ખોખરાં કરેલા ચીનીકબાલાને ૧) બાતલી બ્રાંનદીમાં ૧૫) દાહાડા સુધી ભીજવી રાખ્યા બાદ તે તીંકચરને ગાલી નાખવું.

૩૭૭. અરક, જાયફલનો.—૩) આંઉંસ ખમનેલું જાયફલ અને ૧) બાતલી બ્રાંનદી. એ બંન્નેને ૧) પખવાડીયાં સુધી ભીજવો રાખવું, અને ત્યારપછી ગાલીને બાતલીમાં તીંકચરને ભરી મુકવું.

૩૭૮. અરક, તજનો.—૧) બાતલી બ્રાંનદીમાં ૩) આંઉંસ છુંડેલી સેલાની તજને ૧૫) દાહાડા સુધી ભીજવી રાખો, અને ત્યારપછી તીંકચરને ગાલી મજબુત બુચ મારી રાખવું.

૩૭૯. અરક, પેપરમીન્તનો.—૧) આંઉંસ એસેનશીએલ ઓઇલ આફ પેપરમીન્તને ૭) આંઉંસ રેકતીફાઇદ સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં નાખી મેલવી નાખવું. કોઇની જો આ સુફેદ રંગના અરકને લીલો રંગ આપવાની મરજી થાય તો પેપરમીન્તનાં સુકાં પાતરાં સ્પીરીતમાં ભીજવી રાખવાં, અને રંગ મનપસંદ લીલો થયો કે ફ્લોતીંગ પેપરથી ગાલી બાતલીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી મુકવો. **ખોરાક.**—મોહોટાં માણસને ખાંડ અથવા બતાસામાં અથવા બ્રાંનદીમાં ૧૦) થી તે ૨૦) ટીપાં (કોઇને તેથીબી વધારે) આપવાં. **ગુણ.**—આ અરક ગરમ છતાં હલકો છે: અજીરણ, પેટમાંના પવન, કોઠાની નબલાઇ, ઇત્યાદીને દુર કરેછે. **દગો.**—બજારમાંથી લીલા રંગનો અરક ખરીદવો નહી, કારણકે ઘણું કરી તેનો લીલો રંગ મોરથુથુથી આપેલો હોય છે, માટે સુફેદ રંગનોજ ખરીદવો.

૩૮૦. અરક, સુંથનો.— ૫) આંઉસ જાડી છુંડેલી સુંઠને એક પેંત રેકતીફાઇદ સ્પીરીત આફ વાઇનમાં નાખી આઠ દહાડા સુધી રાખી મુકવી; ત્યારબાદ સ્પીરીતને ચોલીને ગાલી લેવો. **ખોરાક.**—મોહોટાં માણસને બ્રાંનદીમાં ૧૦) થી તે ૩૦) ટીપાં આપવાં. **દગો.**—બજારમાં ઘણો હલકો માલ વેચવામાં આવેછે, તેથી આબરૂવાલા વેપારી પાસેથી ખરીદી કરવી.

૩૮૧. અરક, દાંત તથા દાઢનાં પારાને મજબુત કરનારો.—ાા) આંઉસ નવસાગર-ની સાથે ૬) આંઉંસ પીરૂવીયન બાર્કનો અરક મેલવ નાખો; તથા લગાડવાની પેહેલાં તે મેલવણીને ખુબ હીલવી એક ચાહેનો ચમચો ભરી મોહોડાં આગ લેવો, અને તેમાં આંગલી બોલી દાંત તથા પારા ઉપર ઘસડયા પછી તુરતજ તેઓને ગરમ પાણીથી ધોઇ નાખવા. આ અરકથી દાંત દુખતા નરમ પડેછે, અને પારા સફાઇદાર થઇ મજબુતાઇ પકડેછે.

૩૮૨. અરક, ખોટો (નાલીએરીનો દારૂ).—૧) બાતલી સોજા રમ દારૂમાં ૪૦) ગ્રેન ફ્લાવર્સ આફ બેનજામીનને (લોબાનના ફુલને) પીગલાવવાં, એટલે આ દારૂની ખુશબો અરકના જેવી થઇ જશે.

૩૮૩. અરક, હીંગનો.— ૨) આંઉંસ ચોખી હીંગનો ભુકો કરી ાાા) પેંત સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ૭) દીવસ સુધી ભીજવી રાખવી, પછી એક સોજી બાતલીપર ગરણી મુકી તેપર ફ્લોતીંગ પેપર મુકી ગાલી કાઢી બાતલીને મજબુત બુચ મારી રહેવા દેવી.

૩૮૪. અરક, કેસરનો.— સોજી કેસર, ૪) આંઉંસ, રેકતીફાઇદ સ્પીરીટ ૬) પેંત, પેહેલાં કેસરને ૪) પેંત સ્પીરીટમાં ૩) દીવસ ભીંજવી રાખવી પછી બાકીની બે પેંટ સ્પીરીટ નાખીને બીજા ૩) દીવસ રાખીને ઉપલી રીત પ્રમાણે ગાળીને એક કાચના બુચ વાલી બાટલીમાં ભરવો.

૩૮૫. અરક, લોબાનનો.—સોજા લોબાનનો ભુકો ૨) આંઉંસ, બાલશમ આફ પીરૂ ૨ાા) આંઉંસ, સીકોતેરો એલીઆનો ભુકો ાાા) આંઉંસ, એ ત્રણ જણસોને ૨) પેંત સ્પીરીટ આફ વાઇન અથવા બેવડા દારૂમાં ૭) દીવસ સુધી ભીજવી રાખી-ઉપલી રીત પ્રમાણે ગાલીને બાતલીમાં ભરી રાખો.

૩૮૬. અરક, આયોદાઇનનો.— ૨ાા) આંઉંસ આયોદાઇનને ૧) બાટલી રેકતીફાઇદ સ્પીરીટમાં નાખી મેલવી મજબુત કાચના બુચની બાટલીમાં રાખવી. (એ અરક શરીરપર લગાડતી વખતે પીછીથી લગાડવો.)

૩૮૭. અત્તર, ગુલાબનું.—એક લાકડાંનાં કુડાંને સાફ નીરમલ પાણીથી ભરી તેમાં ખરા ગુલાબનાં ફુલનાં પાતરાં અથવા કલી નાખવાં, અને તે કુંડાને થોડા દીવસ સુધી સુરજનાં તડકાંમાં રાખી

મુકવું. સુરજની ગરમીથી ગુલાબનાં પાતરાંમાંનું તેલ પાણીની સપાટી ઉપર તરી આવશે; પછી તેને એ- લાકડીને છેડે ઉનનું કપડું બાંધીને પેલાં કુંડામાં બો- ળી તે કપડાંને એક નાની સીસીમાં સંભાલથી નીચ- વી લેવું. આ અત્તરનો રંગ પીલાસપર હોયછે, તથા તે લાંબી મુદત સુધી ખરાબ થયા વગર રહેછે.

૩૮૮. અત્તર, સુખડનું.—મલબારી સુ- ખડના નાના નાના કટકાને થોડા દહાડા પાણીમાં ભીંજવી રાખી તેજ પાણી સાથે ઉકાલવા, અને સારી રીતે ઉકલે એટલે નીચે ઉતારી લઇ તેની ઉપર જે તેલ તરી આવ્યું હોય તેને સંભાલથી નીતારી લેવું. જો આ તેલ જેવું જોઇએ એવું સુગંધીદાર નહી થયું હોય તો તેમાં (તેલમાં) ફરીથી બીજા સુખડના કટકા નાખી પાછું ઉકાલવું, એટલે તે સુગંધીદાર થશે.

૩૮૯. અત્તર, કોઈબી જાતનાં ખુશ- બોદાર ફુલનું.—જે જાતનાં ફુલનું અત્તર કાહાડ- વાનું હોય તે જાતનાં ફુલને પેહેલાં ખીચોખીચ પાંથરવાં, અને તેની ઉપર સુફેદ સાફ કરેલા તલ અથવા ખસખ- સ પાંથરવાં. એ પ્રમાણે જેટલાં જોઇએ એટલાં પડ કર્યા જવું, પણ યાદ રાખવું કે ફુલનો જથ્થો તલ અ- થવા ખસખસ કરતાં વધારે જોઇએ. આ રીતે બનાવેલા ઢગલાને ૨૪) કલાક સુધી ફુલનો વાસ બાહેર નોકલી નહી જાય એવી રીતે ઢાંકી રાખવા. ૨૪) કલાક ગયા પછી પેલા તલ અથવા ખસખસને ઉપલીજ રીતે બીજા તાજાં ફુલનાં ઢગલામાં પાંથરવાં. એ મીસાલે ચાર અથવા પાંચ વખત કરવું, એટલે તલ અથવા ખસ- ખસ ખુશબોથી તર થશે. પછી આ તૈયાર થયલા તલ અથવા ખસખસને ધોઇને સાફ કરેલી એક ઘા- ણીમાં નાખી પીલવાં, એટલે જે જાતનાં ફુલમાં તેમને રાખ્યાં હશે, તે જાતની ખુશબોનું અત્તર નીકલશે. પછી આ અત્તરને લુગડાંમાંથી ગાલી લઇ બાતલીમાં નાખી ઠરવા દેવું, અને તે ઠરે એટલે ઉપરથી નીતારી લઇ નાની સીસીઓમાં મજબુત બુચ મારી ભરી રાખવું.

૩૯૦. અત્તર, લવંડરનું.—ઓઇલ આફ લવંડર ૩) દ્રામ, ઓઇલ આફ બરગેમેંટ ૩) દ્રામ, ઇંગ્રુ ગોલાબનું અત્તર ૧૦) ટીપાં, કસ્તુરી ૧ાા) ગ્રેન, ઓઇલ આફ રોઝમરી ૦ાા) દ્રામ, બેનઝોઇક એસીડ ૧ાા) સ્કરૂપલ, રેકતીફાઇદ સ્પીરીટ ૧) પેંટ, દીશતીલ વાટર ૨ાા) આંઉંસ. એ સઘલી જીણસોને એક બા- ટલીમાં ભરી ૧૦) થી ૧૫) દીવસ સુધી એક એલાય- દી જગ્યાપર રાખવા બાદ તેને ગાલી બાટલીમાં ભરી રાખવું.

૩૯૧. અત્તર, અંબરનું.—એક પેંટ સ- રસ દારૂમાં ૫) દ્રામ અંબર બારીક કાપીને નાખવું. અને તેને મજબુત બુચ મારી બે મહીના સુધી તડકા- માં મુકી રાખવી, અને તેને ઘડી ઘડી હીલવીઆ કરવું. પછી તેને ગાલી બીજી સોજી શીશીમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખવું.

૩૯૨. અત્તર, કેવડાનું.—૧) આંઉસ સુ- ખડના તેલમાં એક સુગંધી કેવડો બોલી રાખવો. જ્યારે તેમાંથી કેવડાના જેવો વાસ નીકલે કે તે કેવ- ડાને હાથે કરી દાબીને નીચવી એક બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારવો.

૩૯૩. ઍસેન્સ, હનીસાંનું.—હનીસાને ખોખરાં કરી બે આંઉંસવાલી પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખી ઉપરથી સ્પીરીત (દારૂનો અરક) નામી ૧) અઠવાડીયાં સુધી રાખવાં; પછી અરકને કપડાંથી ગાલી લેવો. **બીજું.**—૧) દ્રામ હનીસાનું તેલ (ઓ- ઇલ આફ એનીસીદ) અને ૧) આંઉંસ દારૂનો અરક. આ બંનેને સારીપેઠે મેલવી રાખી મુકવું. મીઠાઇને, પકવાનને, તથા દારૂને ખુશબો તથા લેહેજત આપવા- નાં કામમાં આવેછે.

૩૯૪. ઍસેન્સ, એલચીનું.—૫ાા) આં- ઉંસ તાજા એલચીમાંથી કાહાડેલા એલચીદાણા અને ૦ાા) પેંત રેકતીફાઇદ સ્પીરીત ઓફ વાઇન (વાઇનનો અરક). એલચીદાણાને ખોખરા કરી અરકમાં ૧૫) દાહાડા સુધી રાખવા, પછી તેને ચોલીને અરકને કપ- ડાંથી ગાલી લેવો. પકવાન, દારૂ, ઇત્યાદીને માટે ખુશબો.

૩૯૫. ઍસેન્સ, નારંગીની છાલનું.— ૧) ગ્યાલન સ્પીરીતમાં (દારૂના અરકમાં) ૧) રતલ નારંગીની છાલને ૧૦) દહાડા સુધી ભીંજવી રાખી કપડાંથી અરકને ગાલી લેવો.

૩૯૬. ઍસેન્સ, અનીનાસનું.—૩ાા) આંઉસ રેકતીફાઇદ સ્પીરીતની અંદર ૦ાા) આંઉસ અનીનાસનું તેલ (પાઇન એપલ ઓઇલ) મેલવવું, અને જરૂર પડે ત્યારે કામમાં લેવું.

૩૯૭. ઍસેન્સ, આદાંનું ખુશબોદાર.- તાજું ખમનેલું આદુ ૩) આંઉંસ, તાજી પાતલી લીંબુની છાલ ૨) આંઉંસ, બ્રાંનદી ૧ાા) પેંત. એ સઘલાંને દસ દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખી એસેન્સને ગલી લેવું.

૩૯૮. ઍસૅન્સ, એરવાદસનું.— થોડી એરવાદસને ખોખરી કરી રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ૭) અથવા ૮) દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવી, અને ત્યારબાદ એસેન્સને ગાલી લેવું.

૩૯૯. ઍસૅન્સ, ચીની કબાલાનું.— ચીની કબાલાને ખોખરાં કરી બે આંઉસ વાલી પોહલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખો, અને તે સીસીને સ્પીરીટ આફ વાઇનથી ભરી મજબુત બુચ મારી થોડા દાહાડા સુધી રાખી મુકવી, અને ત્યારબાદ સ્પીરીતને કપડાંથી અથવા ગાલવાના કાગજથી ગાલી કામમાં લેવો. **બીજું.**—૨) આંઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ૧) દ્રાંમ જાયફલનું તેલ મેલવ્યાથી પણ ઉપલાં જેવુંજ એસેન્સ થશે.

૪૦૦. ઍસૅન્સ, જાયફલનું.—એક જાયફલને ખમનીને પોહોલાં મોહોડાંની એક સીસીમાં નાખો, અને તે સીસીને સ્પીરીતથી ભરી થોડા દાહાડા રાખવા બાદ ગાલી લેવો. **બીજું.**— ૧) આંઉંસ સ્પીરીટ આફ વાઇનમાં ાા) દ્રામ જાયફલનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૦૧. ઍસૅન્સ જારગોનેલ પેરનું.— ૨ાા) આંઉંસ રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ાા) આંઉંસ પેર ઓઇલ (પેરનું તેલ) મેલવી નાખો.

૪૦૨. ઍસૅન્સ, તજનું.—તજ સેલાનીના ઝીના ઝીના કકડા કરી એક પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખી તે સીસીને સ્પીરીત આફ વાઇનથી ભરો, અને થોડા દાહાડા રાખી ગાલી લેવો. **બીજું**— ૨ાા) આંઉંસ પરૂફ સ્પીરીતમાં ૧૦) ટીપાં તજનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૦૩. ઍસૅન્સ, બદામનું.—થોડી કડવી બદામને છુંડી સ્પીરીતમાં નાખી ગાલી લેવો; અથવા ાા આંઉંસ કડવી બદામનાં ચોખ્ખાં તેલને ૨) આંઉંસ સ્પીરીત આફ વાઇનમાં મેલવી નાખો.

૪૦૪. ઍસૅન્સ, માલુંગાનું (બીજોરાનું).—૧) આંઉંસ પરૂફ સ્પીરીતમાં ઓઇલ આફ સીતરન્સનાં (માલુંગાનાં) તેલનાં ૩૦) ટીપાં મેલવી નાખો.

૪૦૫. ઍસૅન્સ, લવંગનું.—થોડાં લવંગને ખોખરાં કરી સ્પીરીતમાં નાખવાં; અથવા ૨) આંઉંસ સ્પીરીત આફ વાઇનમાં ાા) દ્રામ લવંગનું તેલ મેલવી નાખવો.

૪૦૬. ઍસૅન્સ, લાલ મરચાંનું.— ાા) પેંત બ્રાંનદીમાં ાા) આંઉંસ સુકાં રાતાં મરચાંની ભુકીને ૧૫) દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખો, અને ત્યારપછી એસેન્સને ગાલી લેવો.

૪૦૭. ઍસૅન્સ, લીંબુનું.—ાા) રતલ તાજાં લીંબુની છાલ, ૧) પેંત સ્પીરીત આફ વાઇન, અને ૧) દ્રામ લીંબુનું તેલ. એ સઘલાંને થોડા દાહાડા એક પોહોલાં મોહોડાંની બાતલીમાં રાખ્યાબાદ સ્પીરીત સાથે છાલને ચોલવી, અને ત્યારબાદ ફ્લોતીંગ પેપરમાંથી એસેન્સને ગાલી નાખવું.

૪૦૮. ઍસૅન્સ, લીલી ચાહેના તેલનું- ૨) આંઉંસ ચોખ્ખા સ્પીરીતમાં ાા) દ્રામ ઓઇલ આફ લેમન ગ્રાસ (લીલી ચાહેનું તેલ) મેલવી નાખવું.

૪૦૯. ઍસૅન્સ, વાયોલેતનું.—૫) આંઉંસ રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ૨) દ્રાંમ ઓરીસ રૂત ઓઇલને મેલવી નાખો.

૪૧૦. ઍસૅન્સ, સફરચંદનું.—૨) આંઉંસ રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ાા) આંઉંસ એપલ ઓઇલ (સફરચંદનું તેલ) મેલવી નાખો.

૪૧૧. ઍસૅન્સ, સુવાનું.—૨) દ્રાંમ પરૂફ સ્પીરીતમાં ાા) દ્રામ સુવાનું તેલ મેલવી નાખો.

૪૧૨. ઍસૅન્સ, સેલરીનું.—૧) આંઉંસ સેલરીના બીયાંને (સેલરી સીદને) ૪) આંઉંસ બ્રાંનદીમાં દસ દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવાં, અને ત્યારબાદ એસેન્સને ગાલી લેવું.

૪૧૩. ઍસૅન્સ, પેચવલીનું.—૧) ગ્યાલન રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ૧ા) આંઉંસ ઓઇલ આફ પેચવલી અને ાા) આંઉંસ ઓતો આફ રોઝને મેલવી નાખો.

૪૧૪. ઍસૅન્સ, ગુલાબનું.—૧) આંઉંસ એલકોહોલમાં ૮) ટીપાં ઓતો આફ રોઝના નાખવાં **બીજું.**—૧) પેંત રેક્તીફાઇદ સ્પીરીતમાં ૨૦) થી તે ૩૦) ટીપાં ઓતો આફ રોઝના મેલવી નાખવાં. પેહેલું બીજાં કરતાં ઘણું ઘણું સ્રોંગ છે.

૪૧૫. ઍસૅન્સ, વરબીનાનું.—વરબીનાનું સુગંધી તેલ ૨) દ્રામ રેક્તીફાઇડ સ્પીરીટ ૪) આંઉસ, એસેન્સ ઓફ અમબર ગ્રીસ ાા) દ્રામ, ઓરંજ ફ્લાવર વાટર ાા) આંઉંસ, એ બધાને એક બાટલીમાં નાંખી મેલવી દેવું. એ એસેન્સ કપડાંપર છાંટવામાં આવે છે.

૪૧૬. ઍસૅન્સ, પેપરમીંટનું.—૧) પેંત રેકટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ૧) આંઊંસ પેપરમીંટનું તેલ નાખી જયાં સુધી મલી જાય ત્યાંસુધી હીલવ્યા કરવું, એટલે પેપરમીન્ટનું એસેન્સ થશે.

૪૧૭. ઍસૅન્સ, ઑફ જેશમીન.—વાયોલેટનું એસેન્સ એક આંઊંસ, એસેન્સ ઑફ સીદરેટ ૨) દ્રામ, એ બેઉને કાચના બુચવાલી શીશીમાં મેલવી નાખવું.

૪૧૮. ઍસૅન્સ, વરીઆલીનું.— ૭) આંઊંસ સ્પીરીટ ઑફ વાઇનમાં ૧) આંઊંસ વરીઆલીનું તેલ નાખી મેલવવું.

૪૧૯. ઉનહાલાને માટે સારો તથા સસ્તો તેબલ બીર.—૧૦) બાતલી પાણીમાં ૧) રતલ રાતી ખાંડ અથવા ગોળને પીગલાવો, અને તેમાં ૧) બાતલી પોરતર તથા ૧) ચમચો સુંઠ નાખી સઘલાંને એકરસ કરવું, તથા બાતલીઓમાં ભરી અલગા બુચ મારીને બીરને થંડી જગાએ મુકવો. આ બીર બે અથવા ત્રણ દાહાડામાં પીવા લાયક થશે.

૪૨૦. ઉનહાલામાં પીવા લાયક ચંપીન.—૪) ભાગ સેલ્તઝર વાતરમાં ૧) ભાગ મોઝેલ વાઇન (અથવા હોક) ઉમેરવો, અને આ મેલવણીનાં એક વાઇન ગલાસમાં ૧) ચાહેની ચમચી છુંદેલી ખાંડ નાખવી, એટલે તે ઉભાવા માંડશે, અને પીનારને તે ખરેખરો ચંપીન પીતા હોય તેવીજ મજેહ આપશે. ગરમીના દાહાડામાં આ જાતનો ચંપીન ખરા ચંપીન કરતાં વધારે ગુણકારી છે.

૪૨૧. કપ, ચંપીન.—૨) બાતલી સારીપેઠ આઇસથી થંડો કરેલો આબદાર ચંપીન, ૦ાા) પેંત લીંબુનું વાતર આઇસ (જુઓ લીંબુનું વાતર આઇસ બનાવવાની રીત), અને ૨) સીસી થંડો કરેલો સોદાવાતર. આ સઘલાંને ભેલી તુરતજ પીવા માંડવું.

૪૨૨. કપ, મૉઝેલ.—૧) બાતલી મોઝેલ વાઇન, ૦ાા) પેંત શેરી વાઇન, ૧) લીંબુની ગર કાહાડેલી પાતલી છાલ, અને ૨) તેબલના ચમચા છુંદેલી ખાંડ. આ સઘલાંને મેલવી ઢાંકી મુકવું, અને જયારે વાઇન ખુશબોદાર થાય ત્યારે તેને કપડાંથી ગાલી એમાં આઇસના કટકા નાખી પીવા માંડવું.

૪૨૩. કપ, સોતર્ન.—૧) બાતલી સોતર્ન વાઇન, ૧) સીસી સેલ્તઝર વાતર, ૧) કાતરી કાકડીની, અને ૧) તેબલનો ચમચો છુંદેલી ખાંડ. આ સઘલાંને મેલવી થંડું થંડું પીવું.

૪૨૪. કપ, શેરી.—૧) બાતલી થંડો કરેલો શેરી વાઇન, ૨) બાતલી થંડું કરેલું સેલ્તઝર વાતર અથવા પોતાશ વાતર, અને ૧) ડાંખરી ફુદનાની થંડું થંડું પીવામાં લેવું.

૪૨૫. કપ, પોર્ત વાઇન.— ૦ાા) પેંત પોર્ત વાઇનમાં ૨) આંઊંસ ખાંડ નાખી તેને મધ્યમ ગરમ કરવો, અને તેમાં મરજી પ્રમાણે ખુશબોદાર મસાલો નાખી કપડાંથી ગાલી કાહાડવો. થંડો પડવા પછી તેમાં ૧) બાતલી સોદાવાતરની ઉમેરી પીવામાં લેવો. આ કપ મજેહદાર તથા દીલને આરામ આપે એવું બને છે.

૪૨૬. કપ, કલારેટ (ઠંડું).—૧) બાતલી કલારેત વાઇનને મરજી પ્રમાણે મીઠો કરી તેમાં ૧) સીસી આઇસથી થંડો કરેલો સોદાવાતર ઉમેરવો, અને તેને તમલરમાં નામી પીવામાં લેવું.

૪૨૭. કપ, કલારેટ (ગરમ).—૨) બાતલી કલારેત વાઇન, ૫) ટીપાં સુંઠના અરકના (જુઓ સુંઠનો અરક બનાવવાની રીત), ૨ાા) આંઊંસ સુંઠનું શરબત (જુઓ સુંઠનું શરબત બનાવવાની રીત), અને ૧) બાતલો ઉકલતું પાણી. આ સઘલાંને સાથે મેલવી ગરમ ગરમ તમલરમાં નામી પીવું.

૪૨૮. કોબલર, કલારેત.— ૧) ચીર નારંગીની છાલ, ૧) ચીરનો રસ, અને સ્વાદ પ્રમાણે ખાંડ. એ સઘલાંને એક તમલરમાં નાખી તેમાં છુંદેલું આઇસ નાખો, અને તમલર ભરાય એટલો કલારેત નામનો વાઇન નાખો. ત્યારબાદ પોકલ કરેલી ઘાસની સલીથી પીવા માંડો.

૪૨૯. કોબલર, સોતર્ન.—કલારેતને બદલે સોતર્ન નામનો વાઇન વાપરવો. (જુઓ કોબલર કલારેત).

૪૩૦. કોબલર, હોક.—કલારેતને બદલે હોક નામનો વાઇન વાપરવો. (જુઓ કોબલર કલારેટ.)

૪૩૧. કોબલર, પોર્ત વાઇન.— શેરી વાઇનને બદલે પોર્ત વાઇન વાપરવો. (જુઓ કોબલર શેરી.)

૪૩૨. કોબ્લર, શેરી.—૧) તમલરમાં એક ઇંચ ખાલી જગા રહે ત્યાંસુધી આઇસના નાના કકડા ભરી તેમાં ૧) મોહોટો ચમચો કુદરતનો શીરો અથવા કોઇબી જાતનું શરબત, અને મોહોટાં ૦।) લીંબુની છાલ તથા તેના રસના થોડાંક ટીપાં નાખો. પછી આ તમલરને શેરી વાઇનથી ભરી સઘલાંને દોહાવી નાખવું, અને પાંચ મીનીત ઠરવા દીધા પછી એક પોકલ ઘાસની સલીથી ચુસવું.

૪૩૩. દારૂ, કાફીનો મીઠો.—તાજી ભું-જીને દરેલી કાફી ૦।।) રતલ, છુંદેલી ખુરાખાંડ ૦।।) રતલ, પુરૂફસ્પીરીત (દારૂનો અરક) અથવા બ્રાંનદી ૨) પૈંત. આ સઘલાંને અરકમાં અથવા બ્રાંનદીમાં મેલવી ૧) અઠવાડીયાં સુધી રાખી મેલ્યા પછી દારૂને ફલાનેલમાંથી ગાલીને બાતલીમાં ભરવો.

૪૩૪. દારૂ, સન-દીયુ નામનો ફ્રેન્ચ મીઠો.—૨) બાતલી મીઠાં પાંણીને ઉકાલીને નીચે ઉતારવું, અને જયારે તે કુંકરું હોય ત્યારેજ તેમાં થોડાંક વધારે ખુશબોવાલાં ફુલ નાખીને ફુલનો કસ પાણીમાં ઓગલવા દેવો. પછી પેલાં ફુલને આરાથી બાહેર કાહાડી નાખી પાણીને ફલાનેલમાંથી ગાલી નાખવું, અને તેમાં ૧) પૈંત નીરમલ શીરો તથા ૦।।) પૈંત વાઇન દારૂનો અરક ઉમેરવો.

૪૩૫. દારૂ, મીઠો હાથણનાં દુધનો.—૧) પૈંત વાઇન દારૂના અરકમાં ૧) આંઉંસ લોબાનને પીગલાવવું, અને પછી ૧) બાતલી ઉકલતાં પાણીની અંદર ૧) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને પીગલાવી તે પાણી ઉપલા અરકમાં ઉમેરવું.

૪૩૬. દારૂ, મીઠો સુંઠનો.—૨) પૈંત જીન દારૂની અંદર ૨) આંઉંસ ચાસણી પાયલી નારંગીની છાલ. (જુઓ લીંબુની તથા નારંગીની ચાસણી પાયલી છાલ બનાવવાની રીત,) અને ૨) આંઉંસ છુંદેલી સુંઠ નાખવી; પછી તેમાં ૧) રતલ સરસ ખુરા ખાંડ ઉમેરવી.

૪૩૭. દારૂ, કડવો જીન.—૧) બાતલીમાં થોડો કડવો દવનો નાખવો, અને તે બાતલીને જીન દારૂથી ભરી નાખવી. થોડા દાહાડા ગયા પછી તેને ફલાનેલમાંથી ગાલી લેવો.

૪૩૮. દારૂ, મીઠો નોયો રૅતૅફીયા.—૧) બાતલી વાઇન દારૂના અરકમાં ૦।।) રતલ થંડાં પાણીમાં ભીંજવી રાખીને છોલેલી તથા સારીપેઠ છુંદેલી જરદઆલુની બીજને ૬) અઠવાડીયાં સુધી ભીંજવી રાખવી. ત્યારબાદ દારૂને ચોલીને કપડાંમાંથી ગાલવો, અને તેમાં ૨।।) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને ૩) પૈંત પાણીમાં પીગલાવી ઉમેરવી.

૪૩૯. દારૂ, મીઠો ઑરૅન્જ નૅકતાર.—૨।।) પૈંત એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) ૦।।) દ્રામ નારંગીનાં ફુલનું તેલ (ઓઇલ ઑફ નીરોલી) અને ૨।।) આંઉંસ ફકત બાહેરની પાતલી નારંગીની છાલને ૧૦) દાહાડા સુધી રાખી મુકવી. ત્યારપછી દારૂને ચોલીને ફલાનેલમાંથી ગાલી ૨।।) રતલ ખાંડ તથા ૧) ગ્યાલન પાણી લઇ તેનો નીરમલ શીરો બનાવવો, અને તેને ઉપલા દારૂમાં ઉમેરી દારૂને કેશરથી પીલો રંગ આપવો.

૪૪૦. દારૂ, મીઠો નારંગીનાં ફુલની ખુશબોવાલો.—૧) પૈંત નારંગીનાં ફુલનું પાણી (ઑરૅન્જ ફલાવર વાતર) અને ૨) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને ૨) બાતલી વાઇન દારૂના અરકમાં મેલવી નાખો.

૪૪૧. દારૂ, મીઠો કયુરૅસો.—૧) બાતલી ઉકલતાં પાણીમાં ૧) રતલ શાકરને પીગલાવવી, તથા તેનો નીરમલ શીરો બનાવી થંડો પાડવો. પછી ૧।।) પૈંત ચોખ્ખા વાઇન દારૂના અરકમાં ૨) પ્રવાહી આંઉંસ કડવી નારંગીનું તેલ (ઓઇલ ઑફ બીતર ઑરૅન્જ) સારીપેઠ હીલવી હીલવીને પચાવવું, અને પછી તેને ઉપલા શીરામાં મેલવી ખાંડને બારીને દારૂને રંગ આપવો. આપણા લોક આ દારૂને કેરેસો કેહે છે.

૪૪૨. દારૂ, મીઠો ચાહેનો.—૧) ગ્યાલન એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) ૦।।) રતલ હાયસન નામની લીલા રંગની સુકી ચાહ તથા ૦।) રતલ સુશોંગ (આપણા લોક સુચોંગ કહે છે તે) નામની કાલી ચાહને ૧૦) દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવી, અને પછી તેને ચોલીને ફલાનેલનાં કપડાંમાંથી ગાલી તેમાં ૨।।) ગ્યાલન નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૩. દારૂ, મીઠો સીટ્રૅત. ૧) પૈંત ચોખ્ખા વાઇન દારૂના અરકમાં ૩૦) ટીપાં સીટ્રેતનાં તેલનાં (ઓઇલ ઑફ સીટ્રેતનાં) મેલવી નાખી તેમાં ૧) પૈંત નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૪. દારૂ, મીઠો માલુંગાંનો.—૧) પૈંત વાઇન દારૂના અરકમાં ૩૦) ટીપાં માલુંગાંનાં તેલનાં (ઓઇલ ઑફ સીતરનનાં મેલવી નાખવાં, અને તેને પીલો રંગ આપવાને માટે ૨) ટીપાં કેશરનાં અરૂકનાં નાખી તેમાં ૧) બાતલી નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૫. દારૂ, મીઠો ફુદનાનો.—ાા) પેંત વાઇન દારૂના અરકમાં ૧) ટીપું માલ્ટગાંનું તેલ (ઓઇલ ઓફ સીતરન) અને ૬) ટીપાં ફુદનાનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ મીન્તનાં) મેલવી નાખવાં, અને પછી તેને કેશર તથા ગુલીને સાથે મેલવી લીલો રંગ આપવો. ત્યારબાદ તેમાં ૧) પેંત નીરમલ શીરો ઉમેરવો. કેશર તથા ગુલીને થોડા અરકની અંદર ઘસવાથી લીલો રંગ બનશે.

૪૪૬. દારૂ, મીઠો હનીસાંનો.—૧)ખાંડના ગાંગડા ઉપર ૭) ટીપાં હનીસાંનાં તેલનાં-૩) ટીપાં તજનાં તેલનાં, અને ૨) ટીપાં સુવાનાં તેલનાં નાખી તે ગાંગડાંને ૧ાા) પેંત વાઇન દારૂના અરકમાં નાંખવો, અને પછી તેમાં ાા) દ્રામ વરીયાલી ઉમેરી ૨) દાહાડા સુધી રેહેવા દેવો. પછી ત્રીજે દાહાડે દારૂને ઘટ્ટ ફલાનેલનાં કપડાંમાંથી ગાલી તેમાં ૧) પેંત સાફ નીરમલ શીરો ઉમેરવો.

૪૪૭. દારૂ, મીઠો ગુલાબી.—૧) બાતલી ચોખ્ખા વાઇન દારૂના અરકમાં ૬) ટીપાં ગુલાબનાં અત્તરનાં, ૧૩) ટીપાં નારંગીનાં ફુલનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ નીરોલીનાં), અને ૧૩) ટીપાં લવંગનાં તેલનાં નાખવાં, અને બાતલીને હીલવી હીલવીને સઘલાં તેલને બરાબર મેલવી નાખવાં. પછી તેને ફલાનેલમાંથી ગાલી તેમાં ૭) પેંત સાફ નીરમલ શીરો ઉમેરવો, અને કીરમજથી ગુલાબી રંગ આપવો.

૪૪૮. દારૂ, લાલ વાઇનને સુફેદ કરવાની રીત.—૪) બાતલી સઘલી મલાઇ કાઢી લીધેલું દુધ ૯૦) અથવા ૧૦૦) ગ્યાલન લાલ રંગના વાઇનમાં મેલવ્યાથી તેનો લાલ રંગ સુફેદ થઇ જાય છે.

૪૪૯. દારૂ, ઉસકેબા.—૧) આંઉંસ તજ, ૧) આંઉંસ લવંગ, ૧) આંઉંસ જાયફલ, અને ૧) આંઉંસ એલચી આ સઘલાંને છુંદી બારીક કરી ૧) ગ્યાલન શેરી બ્રાંનદીમાં નાંખવું, અને પછી તેમાં ૧) રતલ બીયાંની કીસમીસને છુંદીને નાંખવી, તથા ા) આંઉંસ કેશર અને ૧) રતલ લાલ ખાંડ ઉમેરવી. ત્યારબાદ તેમાં એક નારંગીની છાલના ઝીણા કટકા કરીને નાંખવા. આ દારૂને ત્રણ અઠવાડયાં સુધી દરરોજ હીલવ્યા કરવો, અને પછી તેને ગાલવાનાં કાગજમાંથી ગાલી પીવામાં લેવો. આ દારૂ બ્રાંનદી બેવડા કરતાંબી ઘણો જલ્લદ છે, માટે સંભાલીને વાપડવો નહીં તો નુકશાન થશે. આ દારૂ ૧) દ્રામથી વધારે પીવાઇ શકાતો નથી.

૪૫૦. દારૂ, જવનાને બ્રાંનદી જેવો કરવાની રીત.—એક બાતલી જવના સ્પીરીતમાં (દારૂમાં) ૩ાા) આંઉંસ બારીક વાટેલો તાજો કોયલો અને ૪ાા) આંઉંસ બારીક વાટેલા ચોખા નાખી ૧૫) દાહાડા સુધી દારૂને રાખવો, પણ તેને વારંવાર હીલવ્યા કરવો. ત્યારપછી દારૂને જાડી ફલાનેલમાંથી ગાલી લઇ એક સાફ બાતલીમાં ભરવો.

૪૫૧. દારૂ, કવતીદાર.— ા) પેંત સારો ફ્રેન્ચ બ્રાંનદી, ૨) ઇંડાની દાલ, ૧) પેંત તજનું પાણી, અને ૨) ટીપાં તજનું તેલ. આ સઘલાંને બરાબર મેલવી થોડું થોડું આજારી તથા નબલાં માણસને આપવાથી તેને ઘણો ફાયદો કરે છે.

૪૫૨. દારૂ, ગોલાબનો ખુશબોદાર.—૩) રતલ ગુલાબ-પાણી, ૫) રતલ સ્વચ્છ મીઠું પાણી ૬) રતલ સારી ખાંડ, ૭) રતલ પ્રુફ સ્પીરીત (દારૂનો અરક), અને એનો રંગ લાલ થાય એટલી કીરમજ.

બીજું.—૧) ગ્યાલન પ્રુફ સ્પીરીત ૧) ગ્યાલન પાણી, ૭) રતલ સારી ખાંડ, ૪૫) ટીપાં ગુલાબનું અત્તર, અને એનો ફીકો ગુલાબી રંગ થાય એટલી કીરમજ.

૪૫૩. દારૂ, જુલાબનો.— ૧) બાતલી બ્રાંનદી અથવા મોહોવરાંનો દારૂ, ૫) તોલા નવી સોનામખી, ાા) તોલો એલચીદાણા, ૫) તોલા નવાં ગુલાબનાં ફુલ, ૧) તોલો હનીસું, ૨) તોલા નવું જેઠીમધ, અને ૧) તોલો મોસંબીની સુકી છાલ. આ વસ્તુઓમાંથી જે ચીજ ખાંખરી કરવા જોગ હોય તેને ખાંખરી કરી એક મોહોટાં મોહોડાંની કાચની બાતલીમાં નાખી ઉપરથી દારૂ રેડી મજબુત બુચ મારવો, અને તે બાતલીને ખુબ હીલવી ૨૦) દાહાડા સુધી એક બાજુ મુકી રાખવી, પણ દરરોજ તેને એક વખત હીલવવી. ૨૧) દાહાડે તે દારૂને બ્લોતીંગ પેપરમાંથી ગાલી નાખવો, અને તેની અંદર ૧૧) તોલા સારી ખુરાખાંડ નાખી પીધામે લેવો. આ દારૂ સ્વાદમાં મીઠો છતાં ખુશબોદાર અને ગુણકારી છે.

ગુણ.—એનેથી પેટમાં દુખ્યા વગર ઝાડો તથા પીસાબ સાફ આવે છે. ખાનું ખાધાની આગમજ પીધો હોયતો ખુશ કેફ લાવેછે, તથા ખાનું હજમ કરી પેતના દરદને ફાયદો કરેછે.

૪૫૪. દારૂ, બીશપ આ-લા-કતલર.—૮) ઇંડાની દાલ, ૪) પેંત ઉવીસ્કી દારૂ, અને ૨) પેંત ઉકલતું દુધ. પેહેલાં ઇંડાની દાલને ખુબ કફ લાવીને તેમાં ઉકલતું દુધ આસ્તે આસ્તે નાખી મેલવો, અને પછી તેમાં ઉવીસ્કી ઉમેરીને મરજી પ્રમાણે ખાંડ નાખી તેમાં થોડું ખમનેલું જાયફલ તથા લવંગ નાખો.

૪૫૫. દારૂ, નવા એલને જુના જેવો કરવાની રીત.—જે પીપમાં નવો એલ દારૂ હોય તેનો બુચ કાહાડી તેમાં એક કડવી બદામની ચીર કરીને નાખો.

૪૫૬. પંચ, ઈમ્પીરીયલ.—૨) આંઉંસ ક્રીમ ઑફ તારતર, ૨) લીંબુનો રસ તથા છાલ, ૬) બાતલી પાણી અને ૦॥) પેંત પાઇન એપલ રમ. (જુઓ કતલરનો રમ પંચ બનાવવાની રીત.)

પંચ, કતલરનો રમ પંચ—૧) બાતલી બ્રાંનદી, ૧) પેંત રમ, ૦॥) પેંત શેરી, ૩) લીંબુનો રસ, થોડું ખમનેલું જાયફલ તથા થોડી ખમનેલી લીંબુની છાલ, અને ૧) બાતલી કકડા પડતું પાણી. ૨) લીંબુની ગર કાહાડેલી પાતલી છાલને કાપી ૦॥) રતલ ખાંડ સાથે એક ખલમાં નાખી છુંડો, અને તે બારીક લાહી જેવું થાય ત્યારે તેમાં લીંબુનો રસ ગાલીને નાખો અને બરાબર મેલવીને આ મેલવણી એક કુંજામાં અથવા તેવાંજ બીજાં વાસણમાં નાંખો, અને ત્યારબાદ શેરી, રમ, બ્રાંનદી, અને સેવતે કકડા પડતું પાણી નાખી ઢાંકી મુકો. આ પંચ ૦।) કલાકમાં પીવા લાયક થશે.

૪૫૮. પાઉડર, સોદાવાતર.—૩૦) ગરેન બાઇ દારબોનેત ઑફ સોદાને ૦॥) તમલર પાણીમાં પીગલાવો અને બીજા ૦॥) તમલર પાણીમાં ૨૪) ગરેન સાઇત્રીક અથવા તારતેરીક એસીદને પીગલાવી બન્નેનું પાણી મેલવવું, અને જેવું ફીન ઉપર આવે તેવુંજ પી જવું.

૪૫૯. પાઉદર, જીનજરબીર.—૨) દ્રામ છુંદેલી સાકર, ૫) ગરેન છુંદેલી સુંઠ, અને ૨૬) ગરેન કારબોનેત ઑફ સોદાને ૦॥) તમલર પાણીમાં મેલવી નાખો, અને બીજાં અરધાં તમલર પાણીમાં ૩૦) ગરેન તારતેરીક એસીદને પીગલાવો. પીતી વેલાએ બન્ને તમલરની મેલવણીને મેલવી તે ઉભાએ એટલે પી જવું.

૪૬૦.— પાઉદર બેકીંગ—૮) આંઉંસ તારતેરીક એસીદ, ૯) આંઉંસ બાઇકારબોનેત ઑફ સોદા, અને ૧૦) આંઉંસ આરારૂત અથવા ચોખાનો આતો. આ સઘલાંને મેલવી એક સીસીમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખો. આ પાઉદર ઇંગરેજી મીઠાઇ બનાવવામાં વપરાય છે.

૪૬૧. પાઉદર, સેદલીઝ.—૦॥) તમલર પાણીમાં ૧) દ્રામ બાઇકારબોનેત ઑફ પોતાશ અને ૨) દ્રામ તારતેરાઇઝ્ડ સોદાને પીગલાવો, અને પછી તેમાં ૧) દ્રામ તારતેરીક અથવા સાઇત્રીક એસીદ નાખી જેવું પાણી ઉભાવા માંડે તેવુંજ પી જાવો. આ પીધાથી હલકો જુલાબ થશે.

૪૬૨. પ્રીન્સ ઑફ વેલ્સ પરફ્યુમ (ખુશબો.)—૨) સ્કરૂપલ છુંદેલાં લવંગ, ૧) દ્રામ વેનીલાના બારીક કટકા, ૪) ટીપાં માંલુંગાનું તેલ, ૧) દ્રામ સુખડનું તેલ, ૧૨) ગરેન તજની ભુકી, ૮) ટીપાં વરબીનાનું તેલ, ૮) ટીપાં ગુલાબનું અત્તર, ૨૦) ટીપાં નારંગીનાં ફુલનું તેલ, ૧) દ્રામ લવંદરનું તેલ, ૧૬) ગરેન અંબર, ૧) ગરેન કસ્તુરીનો અરક, અને ૧૬) આંઉંસ વાઇન દારૂનો અરક. આ સઘલાને વાઇનના અને અરકમાં મેલવી એક અઠવાડીયાં સુધી રાખી મુક- પછી ગાલવાનાં કપડાંમાંથી ગાલી લઇ સીસીમાં ભરીવું, ઉપયોગમાં લેવું.

૪૬૩. બ્રાંનદી, જુનીપર—૧) બાતલી બ્રાંનદીમાં ૦॥) દ્રામ જુનીપરનું તેલ (ઓઇલ ઓ જુનીપર) બાતલીને હીલવીને મેલવવું, અને પછી ૧) બાતલી નીરમલ પાણીમાં ૦॥) રતલ સાફ કરેલી ખાંડને બરાબર પીગલાવીને પાણી ઉપલા બ્રાનદીમાં મેલવી નાખવું.

૪૬૪. બ્રાંનદી, એરવાદસનો.—૧) આંઉંસ એરવાદસને છુંદીને ૧) પેંત બ્રાનદીમાં ૮) દાહાડા સુધી ભીજવી રાખો, અને ત્યારબાદ તેને ગાલીને તેમાં ૬) આંઉંસ સોજી બુરાખાંડ નાખો.

૪૬૫. બ્રાનદી, સુવાનો.—એરવાદસને બદલે સુવા વાપરવા. (જુઓ એરવાદસનો બ્રાનદી.)

૪૬૬. બ્રાનદી, હનીશાંનો.—એરવાદસને બદલે હનીશું વાપરવું. (જુઓ એરવાદસનો બ્રાનદી.)

૪૬૭. બ્રાંનદી, નારંગીનો.—૦॥) ગ્યાલન બ્રાનદીમાં ૧) દ્રામ નારંગીનું તેલ ૧), ટીપું ઓઇલ ઑફ નીરોલી (નારંગીનાં ફુલનું તેલ,) અને ૧) રતલ ખાંડને પીગલાવી મેલવી નાખો.

૪૬૮. બ્રાંનદી, વરીયાલીનો.—એરવાદસને બદલે વરીયાલી વાપરવી. (જુઓ એરવાદસનો બ્રાનદી.)

૪૬૯. બ્રાંનદી, કાલી દરાખનો.—૧) રતલ કાલી દરાખને એક પોહોલાં મોહોડાંની બાતલીમાં નાખો, અને તે બુડે એટલો બ્રાંનદી નાખી બે મહીના સુધી રેહેવા દેઓ. ત્યારબાદ તેને ગાલીને તેમાં સાફ કરેલી ખાંડ મરજી પ્રમાણે નાંખી વાપરવો.

૪૭૦. બ્રાંનદી, લીંબુનો.—૧) બાટલી બ્રાંનદીમાં ૬) લીંબુની ગર કાહાડેલી પાતલી છાલ અને ૨) નંગ કડવી બદામને ૧૫) દાહાડા સુધી ભીજવી રાખો; અને ત્યાર પછી બ્રાંનદીને ચોલી ગાલી કાહાડી તેમાં ૦॥) પેંત પાણી તથા ૧) રતલ બુરાખાંડ નાખવી, એટલે બ્રાંનદીમાં ખટમીઠો સ્વાદ આવશે.

૪૭૧. બ્રાંનદી, રાતી દરાખનો.— કાલી દરાખને બદલે રાતી દરાખ વાપરવી. (જુઓ કાલી દરાખનો બ્રાંનદી.)

૪૭૨. બ્રાંનદી, શરબતી.— ૧) ગ્યાલન બ્રાંનદી, ૨) રતલ બુરાખાંડ, ૨૪) લીંબુ, ૩) પેંત દુધ, અને ૬) શેર પાણી. પેહેલાં લીંબુને છોલી ફકત તેની છાલ બ્રાંનદીમાં નાખવી, અને પછી એક બીજા વાસણમાં ખાંડની ભુકી કરી તેના ઉપર પેલાં ચોલેલાં લીંબુનો રસ નીચવવો તથા તેમાં પાણી ઉમેરવું. બીજે દાહાડે ઉપલી બેઉ મેલવણીઓને ભેલી નાખી તેમાં કકડા પડતું દુધ નામવું, અને ૨) દાહાડા સુધી રેહેવા દીધા પછી બ્રાંનદીને બાતલીમાં ભરવો.

૪૭૩. બ્રાંનદી, સુંઠનો.— ૧) બાતલી બ્રાંનદીમાં ૬) આંઉંસ છુંદેલી સુંઠ નાખો, અને ૨) દાહાડા પછી તેને ગાલીને તેમાં મરજી પ્રમાણે સારો શીરો ઉમેરો.

૪૭૪. બ્રાંનદી, બીતર.— ૪) આંઉંસ જેનસીએનમુલ, ૧) આંઉંસ એલચી, અને ૨) આંઉંસ આરંજની છાલ. આ સઘલી ચીજોને ૧૪) દહાડા સુધી ૧॥) બાતલી બ્રાંનદીમાં ભીજવી રાખવી, અને પછી બ્રાંનદીને ગાલી લેવો. **ખોરાક.—** મોહોટાં માણસને ૧) અથવા ૨) ચમચા પાણી સાથે ભેલીને આપવા; બચ્ચાંને ૫) થી તે ૧૦) ટીપાં આપવાં.

૪૭૫. લવંદર વાતર.— ૧) પેંત સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં ૩) ડ્રામ ઘણી ઉંચી કીસમનું લવંદરનું તેલ અને ૧) ડ્રામ ઓઇલ ઓફ એમબરગ્રીસ મેલવી નાખો.

૪૭૬. વાઈન પ્રાઈમાં હોના.— ૧) ગલાસ શેરી વાઇનની અંદર ૧) ઇંડાની દાલને મેલવી નાંખી તેમાં જરા લાલ મરચાંની ભુકી ઉમેરવી.

૪૭૭. વાઈન, સુફેદને સાફ કરવાની રીત.— ૧) આંઉંસ આઇસીંગલાસ (એક જાતના સુફેદ સરશ જેવા પદાર્થ) ને ૧) પેંત ઉકલતા અરકમાં પીગલાવવો, જે થંડો થવા પછી જેલી જેવો થશે પછી આ જેલીમાંથી થોડી જેલી લઇ જે વાઇન ગદલો હોય તેમાંથી થોડો વાઇન તેમાં ઉમેરવો અને તેને સારીપેઠે કફ ચહડાવવો. ત્યારબાદ આ કફ ચહડાવેલી મેલવણીને ગદલા વાઇનનાં પીપમાં નામી તે વાઇનને સારીપેઠ ડાહોવવો, અને પછી તેને મજબુત બુચ મારવો. આ રીતથી ૧૦) અથવા ૧૨) દાહાડામાં વાઇન નીતરો અને સાફ થશે.

૪૭૮. વાઈન, લાલને સાફ કરવાની રીત.— એક પાઇપ નામના વાઇનનાં પીપને માટે ૧૫) અથવા ૨૦) ઇંડાંની સુફેદી લઇ તેને ખુબ કફ ચહડાવવો, અને તેને પણ ઉપલા સુફેદ વાઇન દારૂને સાફ કરવાની રીતેજ ગદલા વાઇનમાં ડાહોવી નાખી પીપને મજબુત બુજ મારવો.

૪૭૯. વાઇન, કરી.— ૫) આંઉંસ કરી પાઉદર (કરીનો મસાલો) અને ૧) ગ્યાલન સુફેદ વાઇન દારૂ. આ બંનેને મેલવી એક અઠવાડીયાં સુધી ગરમ જગા આગલ રાખી મુકી કપડાંથી ગાલી લેવો.

૪૮૦. વાઈન, સેંહેંતુરનો.— સેંહેતુરનો રસ ૧૦) ગ્યાલન, પાણી ૧૫) ગ્યાલન, અને ખાંડ ૭૫) ગ્યાલન. આ સઘલાંને ઉકાલી ખમીર ચહડાવવું, અને પછી તેમાં ૨) અથવા ૩) ગ્યાલન સ્પીરીત (દારૂનો અરક), ૭) આંઉંસ લાલ તારતર (દરાખની ખાંડ), ౦॥ આંઉંસ તજ, અને ౦॥) આંઉંસ કડવી બદામ ઉમેરો.

૪૮૧. વાઇન, મરચાંનો.— ૧) ગ્યાલન સુફેદ વાઇન દારૂમાં ૬) આંઉંસ લાલ સુકકાં મરચાંને એક અઠવાડીયાં સુધી ભીજવી રાખી કપડાંથી ગાલી લેવો.

૪૮૨. વાઇન, અજીરણ તોડનારો.— ૧) આંઉંસ પીરવીયન બાર્કનો ભુકો, ૨) ડ્રામ છુંદેલા એલચીદાણા, અને ૨) ડ્રામ છુંદેલી નારંગીની છાલ. આ સઘલાંને ૧) બાતલી પોર્ત વાઇનમાં અથવા લીસબન વાઇનમાં ૫) અથવા ૬) દાહાડા ભીંજવી રાખી ગાલી લેવું. **ખોરાક:—** ૧) વાઇન ગલાસ દાહાડામાં બે અથવા ત્રણ વખત.

૪૮૩. વાઇન, કલીબીએત નબલાં આદમીને માટે— ૨) આંઉંસ નરમ લોહોડાંનું ચુરણ, ૨) ડ્રામ તજ, ૨) ડ્રામ જાવંત્રી, અને ૨) પેંત રેનીશ વાઇન. આ સઘલાંને એક બાતલીમાં ભરી ત્રણ અથવા ચાર અઠવાડીયાં સુધી રાખી મુકવું, પણ બાતલીને વારંવાર હીલવતાં રેહેવું. ઉપર કહેલા વખત પછી તેને ગાલવાનાં કાગજમાંથી ગાલીને રાખવો. આ વાઇન નબલા આદમીને તથા તેની હોજરીને કુવત આપે છે, તેના ફીકકા થઇ ગયલા ચેહેરા ઉપર રતાસ લાવે છે, તથા દસ્તાનના અટકાવને છોડવે છે. **ખોરાક:—** ૧) ચમચો દાહાડામાં બે અથવા ત્રણ વખત. (જુઓ કુવત આપનારી દવાઓ.)

૪૮૪. વાઇન, ચોકોલેત.—૧) બાતલી મારસેલા નામના વાઇનમાં ૪) આંઉંસ ચોકોલેત નાખો, અને મરજી પ્રમાણે ખાંડ નાખી ત્રીજે દાહાડે ગાલીને ખપમાં લેવો.

૪૮૫. વાઇન, જીનજર.—૭) શેર પાણી, ૬) રતલ ખાંડ, ૨) આંઉંસ સારૂં ખોખરૂં કરેલુ આદું અને ૩) મોહોટાં લીંબુની છાલને સાથે મેલવી ॥) કલાક. ચુલા ઉપર ઉકાલવું. થંડું થવા બાદ તેમાં ઉપલાં ૩) લીંબુનો રસ તથા ૦।) રતલ સુકવેલી ફીસમીસ નાખવી, અને એ આખી મેલવણીને એક નાના પીપમાં રેડી તેમાં એક ચમચો ખમીર ચહડાવેલો આટો નાખીને ૧૦) દાહાડા સુધી દરરોજ હીલવ્યા કરવી. ખમીરનો જોસ ચહડતો બંધ પડવા પછી તેમાં ના) આંઉંસ આઇસીંગ્લાસ તથા ના) પેંત બ્રાંનદી નાખી પીપને મજબુત બંધ કરવું. બે મહીના પછી વાઇનને બાતલીમાં ભરી ઉપયોગમાં લેવો.

૪૮૬. વાઇન, કોલચીકમ.—સુકકાં તથા કાપીને બારીક કરેલાં ૪) આંઉંસ કોલચીકમ કોર્મને ૧૦) પ્રવાહી આંઉંસ શેરી વાઇનમાં જ્યાં સુધી તેનો સઘલો કસ નીકલી રહે ત્યાં સુધી ભીજવી રાખો. આ વાઇન નજલાની ઉપર અકસીર ગણાય છે. **ખોરાક.**—૧૦) થી ૨૦) ટીપાં પાણી સાથે.

૪૮૭. વાઇન, મસાલેદાર ઇંડાનો—૧) ઇંડાંને ૩) ગલાસ શેરી વાઇન અને ૧) ચમચી ખાંડ સાથે સારી પેઠે મેલવી તેમાં ૧) ચમચી સુંઠ નાખો, અને આસ્તે આસ્તે તેમા ના) પેંત ઉકલતું પાણી નામતાં તથા ડાહોલતાં જવું. પીતી વખતે તે ઉપર જરા જાયફલની ભુકી ભભરાવવી.

વૈદકને લગતા પરચુટણ નુસખા.

૪૮૮. અડગરોનો ઉપાય.—સદાબના સુકા અથવા લીલાં પાંતરાં ૧।) તોલો, ફુદનો સુકો અથવા લીલો ૧।) તોલો, મસતારૂ ૧) તોલો, એ ત્રણેને ૦।) શેર ખખલતાં પાણીમાં ભીજવીને ઢાંકી રાખવું, થંડું પડે કે ચોલી ગાલીને દહાડામાં ૩) વખત પીવું.

૪૮૯. અજીરણનો ઉપાય.—પેહલાં, એક હલકો જોલાબ આપવો; પછી રેવનચીનો શીરો માસાં ૪), તજનો ભુકો માસા ૪), શીકોતેરી એલીઓ માસા ૪) તથા વીલાયતી સાબુ માસા ૪), એ સરવેને ખુબ બારીક છુંદીને તેની ૬૦) ગોલીઓ બનાવવી અને તેમાંથી દરરોજ સુતી વખતે ૨) થી ૫) સુધી ખાવી જો તેથી જાડો સાફ નહીં આવે તો એથી પણ વધારે ખાવી.

૪૯૦. અફીણના ઝેરનો ઉપાય.—સુવા, મુલાનાં બીજ, નીમખ, તથા મધ એ ચારે દવાઇ ૨) તોલા ભાર લઇ તેમાં ૦॥) શેર પાણી નામીને ઉકાલવું, જયારે તેમાં ૦।) શેર પાણી રેહે કે નીચે ઉતારી થંડુ પડે કે ચોલી ગાલીને પીવું, તેથી જો ઉલટી નહીં આવે તો મરઘીનું પીછ ગલામાં મુકીને ઓકાવી કાહાડવું, એ દવા આપ્યા પછી તેના પગ ઘુંટણ સુધી ઝાડવા તથા ગરમ કપડું પગે વીતાલવું, પછી ચોખ, હીંગ માસો ૧) લઇ વાતીને મધ અને પાણી સાથે ઉકાલીને એકરસ કરી ગાલીને પાવું જેથી ઉલટી થઇ અફીણનું ઝેર નરમ પડે છે.

૪૯૧. અવાજ સુધારવાની રીત.—અવાજ સુધારવાને માટે તરેહવાર નુસખાઓ લખાયલા છે, પણ સાદો અને સુતરો નુસખો આ છેઃ—દરરોજ સહવારના ઉઠી ફટકીના ઠંડા પાણીથી કોગલા કરવા.

૪૯૨. અરધું માથું દુઃખે તેનો ઉપાય.—સુંઠ માસા ૨ા) કેસર માસા ૨ા) તથા ગાયનું ઘી ટાંક ૬ા), એ ત્રણેો છુંદી ઝીણી કરીને ગાયના ઘીમાં મેલવીને સુંઘીઆથી માથાનો રોગ નરમ પડે છે.

૪૯૩. આખું માથું દુઃખે તેનો ઉપાય.—ધાના તોલો ૧), ગોલાબના ફુલ તોલો ૧), વરીઆલી તોલો ૧), ને પાણી શેર ૨). પાણી ઉકલીને ૦।) શેર રહે ત્યારે ઉતારીને પીવું, જો એથી નરમ નહીં પડે તો તેમાં કાલી દરાખ તોલો ૧), હીમજીહરડે તોલો ના) તથા સુનામખી તોલો ના) નાખી પાછું ઉપર મુજબ ઉકાલીને પીવું.

૪૯૪. આમલ (સફરાની અમાન નો ઇલાજ—જો સફરાની અમાન બાહેર નીકલતી હોય તો કલાઇ સફેદો તથા માજુફલ એ બંધે ચીજ સરખે ભાગે લઇ ઝીની ખલ કરી આસરે છ મહીના સુધી અમાન ઉપર ભભરાવ્યાથી જોઇએ એટલા વરસનું જુનું દુઃખ પણ સારૂ થાય છે.

૪૯૫.—આંજનીનો ઉપાય—પીપર તથા ધતુરાનાં બીજને પાણીમાં ઘસીને આંજણીપર લગાડયાથી ફાયદો થાય છે. **બીજું**—સીંદુર લગાડીયાથી પણ ફાયદા થાય છે.

૪૯૬.—આજારીને માટે થોડાં આઇસને જાલવી રાખવાની રીત.—એક ઉંડી રકાબીમાં આઇસને મુકી તેની ઉપર બીજી રકાબી

ઢાંકવી, અને પછી તેને બે પીછના તકયાની વચ્ચે દાબી રાખવી, એટલે આઇસ જલદીથી પીગલશે નહી કારણકે પીછાં ગરમીને ઝડપથી સુષાતાં નથી. આ રીતથી એક અઠવાડીયાં સુધી છ રતલ આઇસ જાલવી શકાય છે.

૪૯૭.—આજારી માણસને ગરમ પાણીમાં બેસાડતી વેલાએ સાઉચેતી રાખવાની જરૂર.—નબલાં માણસને ઘણા ગરમ પાણીમાં બેસાડયાથી તે બેશુધ થઇ જાય છે, માટે કોપરીયાં સુધી બીજાં માણસે પોતાનો હાથ તે પાણીમાં બોરવો, અને જો ગરમી સેહેવાઇ શકાએ અને ખુશ લાગે તો આજારી માણસને તે પાણીમાં બેશાડવું. ડાકટરે જેટલો વખત કહયો હોય તેની ઉપર ખુબ ધ્યાન આપવું, નહીં તો ફાયદાને બદલે ઔર નુકશાન થાય છે.

૪૯૮. આટણનો ઉપાય.—આટણને છરીથી કાપવા નહી, પણ ગરમ પાણી તથા સાબુથી તેઓને નરમ કરી નખથી અથવા પમઇજ નામના પથરાથી ઓખવી કાહાડવાં. આ રીત અજમાવી જુઓ, અને તમને છરીનું કામ પડશે નહી.

૪૯૯. આમના અતેસારનો ઉપાય.—સુંઠ, અતવીશ, ભુજેલી હીંગ, નાગરમોથ, મીઠાં ઇંદ્રજવ, અને ચીતરકનું મુલ. આ છ વસાણાને સરખે વજને લઇ છુંદવું તથા કપડછાણ કરવું. **ખોરાક:**—૦ા) થી ૦ાા) તોલો ગરમ પાણી સાથે ફાકવું. એથી આમના અતેસારને ઘણો ગુણ થાય છે.

૫૦૦. આપણા ફેફસાંની હાલતની પરીક્ષા કરવાની રીત.—જે કોઇબી માણસની પોતાનાં ફેફસાંની ખરી હાલત જાણવાની મરજી થાય તો તણે પેહેલાં જે નાના ઘડીયાલમાં સેકંદની તપતી હોય તેને પોતાની સામે નજર તે ઉપર રાખી પોતાથી જેટલો ખેંચાય એટલો દમ અંદર ખેંચવો, અને બીજે તાજે દમ અંદર લેવા વગર સંભલાય એવા અવાજથી ધીમે ધીમે ૧, ૨ થી આંકડાં ગણયા જવું, અને જેવો પેલો ખેંચેલો દમ ખલાસ થાય કે તુરત અટકી જવું. પછી આંકડાં બોલતી વખતની શરૂઆતથી તે શેવટ સુધી જેટલી સેકંદ થઇ હોય તેનું પરીણામ આ પ્રમાણે સમજવું; ખઇના મરજમાં દમ ૬ થી ૧૦ સેકંદની ઉપર રહી શકતો નથી; અને ફેફસાંનાં બીજાં દરદમાં ૪ થી ૯ સેકંદ. જયારે ફેફસાં નીરોગી હોયછે ત્યારે ૨૦ થી ૩૫ સેકંદ સુધી દમ રહી શકેછે.

૫૦૧. આંખ ગલતીહોય તેનો ઉપાય- ગલોરીના વેલાના કંડનો રસ ટાંક ૫), મધ ટાંક ૫), અને સનધરવતી ટાંક ૧) એ સરવેને ઘસીને આંખે આંજવું. બીજું—ધોલું ખાપરીઉ લીંબુના રસમાં ઘસીને આંજે તો તેથી પણ આંખ ગલતી બંધ. થાયછે.

૫૦૨ આંખનાં પાંપણને લાંબાં તથા મજબુત કરવાની રીત.—જો આંખનાં પાંપણની છેડની અણીઓને મહીનામાં એક વખત કાપ્યા કરી હોય તો તેઓની વધમાં વધારો થાયછે એટલુંજ નહી, પણ તેઓ મજબુતબી થતાં જાયછે. ૧૦) અથવા ૧૧) વરસનાં બાલકોનાં પાંપણ એ રીતે કાપવાં નહીં.

૫૦૩ આંખનાં ફુલાંનો ઉપાય.—ઉજલી ગેતીનું મુલ છોકરીની માયનાં દુધમાં ઘસી આંખમાં અંજન કરે તો ફુલું જાય. **બીજું.**--ઉજલી ગુજ અને અખીરાનું બીજ થંડા પાણીમાં ઘસી આંખમાં અંજન કરવું. **ત્રીજું.**—ઉજલી ગુજ, લવંગ, અને સમદર ફલ ઘસી આંખમાં અંજન કરવું.

૫૦૪ આંખના મોતીઆનો ઉપાય.—ખાપરીઉ તોલો ૧), ચીનાઇ શાકર તોલો ૧), પુરતગાલી તપકીર તોલો ૧), તથા હીમજી હરડે તોલો ૧). એ સરવે જણસોને બારીક છુંદીને લીંબુના રસમાં ૭) દીવસ સુધી ખરમોતીઆ બાદ છાયડાંમાં સુકવીને એક સીસીમાં ભરી મુકી દરરોજ સાંજે આંજવું. **બીજું.**—સફેદ ચનોતીનું મુલ અસતરીના દુધમાં ઘસીને આંજવું.

૫૦૫ આંખને સુધારવાનો ઉપાય.—જેઓની આંખે ઝાંખું મારતું હોય, અથવા ઘણા અભ્યાસથી બીગડી હોય, તેઓએ સહવારના પોહોરમાં લીલાં ઘાંસથી ભરેલાં ખુલ્લાં મેદાનમાં જવું, અને એક જગા ઉપર ઉભા રહીને, અથવા બેસીને, પેહેલાં પોતાનાં કદમની નજદીકથી નજરને આસ્તે આસ્તે દુર પોહોંચાડવી અને પાછી દુરથી આસ્તે આસ્તે પોતે જયાં ઉભા હોય ત્યાં લાવો. એ પ્રમાણે વારંવાર કરયા કરવું, એટલે આંખને ઘણો ફાયદો થાયછે, તથા તેની દુર જોવાની કમ થયલી શકતી ધીમે ધીમે રહા ઉપર આવેછે. જેમ વધુ વખત લીલોતરીવાલી જગા ઉપર ગુજારશો તેમ જલદીથી ફાયદો થશે. જો બનતું હોય તો આ ઉપાય હમેશાં ચાલુ રાખવો અને બંધ પાડવો નહી; તેમાં મુખ્ય કરીને અભ્યાસીઓએ આંખ બીગડવાની આગમજથી આ ઉપાયને કામમાં લાવવો જોઇએ, જેથી આંખને શકતી મલે અને બીગડતી અટકે.

આ સુતરો અને વગર પૈસે મલતો ઉપાય અજમાવવાને એક લશકરી મોહોટો દાક્તર ભલામણ કરેછે.

૫૦૬ આંખની તરતીબ.—૧)ભાગ ઝીણી હીમજી હરડે અને ૪) ભાગ ચીનાઇ શાકર. આ બંનેને સારીપેઠ ધોઇને એક કાચના ઘુપવાલી પોહોલાં મોહોડાંની બીલોરી સીસીમાં ભરી તેમાં સેહેજ પાણીનો બાફ દાખલ કરવો, જેથી શાકર અને હરડે બંનેમલી શીરો થવાને અડચણ થાય નહી. ત્રણ અથવા ચાર મહીના થયા પછી આ બંનેનો સારો શીરો થશે; વધુ વખત રહ્યાથી વધારે સારો ગુણકારક બનેછે. પછી આ શીરાને એક કપડાંમાંથી ગાલી લઇ એક ઘણીજ સ્વચ્છ નાની પોહોલાં મોહોડાવાલી સીસીમાં ભરી મુકવો. આ શીરામાંથી રાતના સુતી વેલાએ—અથવા જરૂર પડેતો કોઇબી વેલાએ —એક એક આંગલી બોલી આંખમાં ફેરવવી, એટલે જો ગરમી ઘણી થઇ હશે તો આગ બલી આંખમાંથી મોહોટાં મોહોટાં આંસું પડશે; જો ઝાઝી ગરમી નહી હશે તો કાંઇ સેહેજ પાણી ગલશે તથા કાંઇ આગ બલશે નહી. અભ્યાસીઓની આંખને શકતી આપવાને માટે આ ઉપાય સારોછે.

૫૦૭. આંખની તરતીબ બીજી.—
બોરની અંદરનો ઠળીયો પાણી સાથે ઘસી આંખમાં આંજવાથી તેના રોગનો નાશ કરી તેજને વધારેછે

૫૦૮. આંખની તરતીબ ત્રીજી.—
ચીનાઇ ચોખ્ખા બરાસ કપુરનું અંજન કરવાથી પણ આંખને ઘણો ફાયદો થાયછે. એને આંજતી વેલાએ આંખમાં જરા આગ બલેછે, પણ પછવાડેથી આઇસ જેવી થંડક પડેછે. એ ઘણો મોંઘો મલેછે, માટે તેમાં ભેલ કરવામાં આવેછે. એની ૧) તોલાની કીંમત રૂ. રાા) થી તે રૂ. ૩)સુધીની હોયછે; પણ જેમ ચોખ્ખો હોય તેમ ગુણમાં સરસ સમજવો.

૫૦૯. આંખની તરતીબ ચોથી.—
રાતનાં સુતી વેલાએ ચોખ્ખું વેલાતી એરંડીયું આંજી સુઇ જવું, એટલે જો ગરમી ઘણી હશે તો સહુવારના આંખ આગલ પુશકલ પરૂ બંધાયલું માલમ પડશે, તેને કુકકાં પાણી તથા સાબુથી ધોઇ સાફ કરી નાખવું. આવી વખતે આંખને ઝાઝી મેહેનત આપવી નહી તથા ઘણી તેજવાલી વસ્તુ તરફ જોવું નહી.

૫૧૦. આંખની તરતીબ પાંચમી.—
સાબરસીંગડું, મરી, અને નરમણી. આ ત્રણેને ઘસી અંજન કરવાથી આંખને રૂશનાઇ વધેછે તથા તેને અરામ થાયછે.

૫૧૧. આંખની તરતીબ છઠ્ઠી.—
કુમારનો રસ અને તરીફલાં (હરડે, બેડાંને આમલા) ને પાણીમાં ઘસી અંજન કરે તો આંખ સારી થાય, રોશની વધે, અને તેજ પણ વધારે વધેછે.

૫૧૨. આંખની તરતીબ સાતમી.—
સમદરફલ લીંબુના રસમાં ઘસીને આંખમા આંજે તો ધુધરાં ભાગે, અને આંખે છાંયા થઇ હોય તે પણ ભાગે, અને સાફ થાયછે.

૫૧૩. આંખ પાકેલીનો ઉપાય—
હરડાંની પેાસ ટાંક ૩ાા) પાણીમાં ઘસીને તેના પુમડાં રૂઉમાં ભીંજવીને આંખના પાંપણ ઉપર મુકે તો ફાયદો થાય. ગરમીથી આંખ દુખતી હોયતો ગોલાબના ફુલ તથા નેસાસતો દરેક ટાંક ૨) ને આસરે લઇ કુટી સુરમાં જેવું બારીક કરી તેમાં જરા અફીણ નાખીને ગોલાબના પાણીમાં મેલવી આંખની પીઠ ઉપર લગાડે તો દુખ મટી જાય છે.

૫૧૪ આંખનાં પાંપણુ તથા પડખરી ગયાં હોય તેનો ઉપાય.—નરમણીનો દાણો એક લઇને લીંબુના રસમાં અંજન કરે તો આંખનાં પડ તથા પાંપણ ફરીથી આવેછે.

૫૧૫ આંખના પાંપણુ ખરતાં અટકાવવાનો ઉપાય—ઘોડાની તાજી લીદ લઇને નીચવવી, અને તેનું પાણી કાહાડીને સોનં મધમાં મેલવી પાપણ ઉપર મસલવું, કે પાપણ ખરતાં અટકશે.

૫૧૬ ઉજલા બાલને કાલા કરવાનો દેશી ઉપાય.—જેઓને સુફેદ બાલ ગમતા નહી હોય તેઓને માટે એક દેશી દાકતરની હાથની લખેલી ચોપડીમાંથી અમારા વાંચનારને માટે આ નુસખો ઉતારીયે છે:—શમદર ફુલ તાંક ૧) અને ગાયનું ઘી માસા ૬) જો દરરોજ ખાય તો ઉજલા બાલ કાલા થાય છે.

૫૧૭ ઉજાગરાનો ઉપાય.—જે રાતે ઉજાગરો થયો હોય તેને બીજે દહાડે લીંબુનો રસ તોલો ૧) તથા શાકર તોલો ૧)માં પાણી શેર ૦ા) મેલવી શરબત બનાવી લુગડે ગાલીને પીવાથી ઉજાગરાનું ઝેર મરી જાય છે. બીજું.—ગાયનું દુધ લઇ તેમાં પાણી તથા શાકર નાખીને પીવાથી તે પણ ફાયદો કરછે.

૫૧૮ ઉપલીયાંનો ઇલાજ.—જે વખ
એ દરદ થાય તે વખતે તરતજ ગરદન તથા ગ
આગલનાં કપડાંના બંધ ઘીલા કરી નાખવા, તર
ઉપર ઠંડક કરવી, પછી ગરમ પાણીનાં તણ નાખી
નો ખા-

તપીલામાં બેસાડવું, પણ ઘણા વખત સુધી બેસાડી બાલકને થાકવી નહી નાખવું. દાંત નીકલતી વખત જો આ દરદ થાય તો દાકતરની સલ્લાહ લઇ પારા જરૂર ચીરાવવા જોઇએ, અને ચીરનાર પણ અજમાયશ વાલો દાકતર હોવો જોઇએ.

૫૧૯. ઉદતા રોગને અટકાવવાનો ઉપાય.—એક ગલાસમાં થોડાંક પાણી સાથે ના) દ્રામ કપુર અને ।) આંઉસ એલકોહોલને પીગલાવી તેમાં ૨॥) આંઉસ ચોખ્ખી પાઇરોલીગનીયસ એસીદ ઉમેરવી, અને એ પાણી આજારી માણસના ઓરડામાં તથા બીછાંના ઉપર છાંટવું. ઘરમાનાં સઘલાં માણસોએ પણ આ પાણી રૂમાલ ઉપર છાંટીને વારંવાર સુંઘયા કરવું.

૫૨૦. ઉંદરનું ઝેર.—૧)ભાગ પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસને ૩) ભાગ ઘઉંના આટા સાથે ભેલી મુકવું. **બીજું.**—ઝેરી કચુરાની બારીક ભુકી કરી આટામાં ભેલી મુકવી; પણ બચ્ચાંને સંભાલવાં.

૫૨૧. ઉધરસનો ઇલાજ.—ગોળ અને સારો સરકો સરખે ભાગે એક પ્યાલાંમાં મેલવીને તે ઉપર એક રકાબી ઢાંકવી, અને તેને આતશ આગલ મેલવું. જ્યારે આ મેલવણી ગરમીથી એકરસ થાય ત્યારે તેમાંથી દાહાડામાં ૪)વખત એક એક ચમચો લેવો.

૫૨૨. કમલાનો ઇલાજ.—સીકોતેરી એલીઓ ૨) તોલા, હીરાબોલ ૧)તોલો, કેસર ।) તોલો, અને વેલાતી સાબુ ૧) તોલો લઇને ખુબ મેલવી નાખવું, પછી તેની વટાણા જેવી ગોલી કરી તેમાંથી સવાર સાંજ ૨) માસાથી ૩) માસા સુધીને વજને ગલી જવી. બીજું.—રેઇબારનો ભુકો ૨૦) ઘઉં ભાર, જાલપનો ભુકો ૫) ઘઉં ભાર, કેલોમેલ નામની વેલાતી દવા ૫) ઘઉં ભાર, અને સુંઠનો ભુકો ૧૦) ઘઉં ભાર એ સરવેને મેલવીને અરધું સુરણ સવારે અને અરધું સાંજે ફાકવું અથવા ગરમ પાણીમાં દોહોવીને પાવું.

૫૨૩. કરમ મારી નાખવાનો ઉપાય.-પેહલાં રાતના સુતી વખતે ગોળ તોલા ૪) ખાવો, પછી બીજે દહાડે સહવારે કપીલો તોલો ૨). બારીક વાટીને ખાટાં દહીમાં મેલવી ખાધાથી તમામ કરમ મરી જાયછે. **બીજું.**—કરમાની, અજમોદ, પીત પાપડો, અંદરજવ એ ત્રણ જાણસો એક હોહોડીઆની લીને સાફ કરી બારીક વાટીને દરરોજ સહવારે નરને ॥।) તોલો ફાકવું. એ રોગ વખતે બીલકુલ મીઠાવો નહીં.

૫૨૪. કમર દુખતીહોય તેનો ઉપાય—આસન શેર ।), દેવદાર શેર ।), સુંઠ શેર ।), એ સઘલાંને ॥।) શેર ગોળમાં મેલવી ૨) તોલાની ગોલી બનાવી સવાર સાંજ ખાવી. **બીજું.**—બકરીના મગજને અધમાં મેલવી પીઠ અથવા કમર ઉપર મસલે તો તેથી પણ દુખતું ભાગે છે.

૫૨૫. કવચના ડંખનો ઉપાય.—કવચ અથવા કૌવચ હાથને લાગાથી, અથવા શરીરના કોઇપણ ભાગને લાગાથી ભારે ખજવાલ લાગેછે, અને તેથી આદમી ઘણું હેરાન થાય છે. જે જગાએ એ લાગું હોય તે ઉપર કુદનાનાં અથવા સેજનાં પાતરાં સારીપેઠે મસલવાં, અથવા ગાયનાં વાછરડાંનું છાણ લગાડવું, એટલે ખજવાલ નરમ પડે છે.

૫૨૬ કંથમાલાનો ઇલાજ.—૯) તાંક સીંદુર, ૯) તાંક મરી, અને ૯) તાંક નીમકને છુંદી બારીક કરવું. પછી ।) શેર મીઠું તેલ ગરમ કરીને તેમાં ૯) તાંક સાબુ કાપીને નાખવો, અને સાબુ મલ્યા પછી એકરસ કરી તેમાં ઉપલાં વસાણા નાખીને આતશ ઉપર ઉકાલવું. થંડું થવાબાદ કંથમાલાને લગાડે તો તે સારી થાય. આ નુસખો કંથમાલા ઉપર અકસીર છે એમ કહે છે, માટે જેઓ આ દુઃખથી હેરાન થયા હોય તેઓએ એને થોડા વખત અજમાવી જોવો.

૫૨૭. કંઠેમાલાનો ઇલાજ બીજો.—સફેદ નરવસી તોલો ૧), એરંડી શેર ૧), તથા સંધીઓ ટાંક ૨). એ સરવેને ઉકાલી કાચી કંઠમાલાને લગાડવું. બીજું રીંગણીનું ફુલ બાલીને રાખ કરી તેમાં ચોથે ભાગે સોમલ તથા માખણ ભેલીને કંઠમાલાને ચોપડવું, કે તેથી કંઠમાલા પાકીને ખરી જાય છે.

૫૨૮. કાખ બીલાડીનો ઉપાય.—રેવનચીનો શીરો ટાંક ૧), સીકોતેરી એલીઓ ટાંક ૧), રસમતી ટાંક ૧). એ સઘલાને કુવારના રસમાં ઘસીને ચોપડવું.**બીજું.**-ઇંડાંની સફેદી તથા કલી ચુનો સાથે મેલવી તેપર લગાડો ઉપર રૂઉનું પોલીઉ વલગાવવું કે તેથી બેસી જસે. **ત્રીજું.**—વડનાં ઝાડનું દુધ કોરાં કાગજ ઉપર લગાડી તેપર વલગાવી મુકવું.

૫૨૯. કાનમાં ગયલાં જાનવરને સેહેલાઇથી મારી નાંખવાની રીત.—કાનમાં હરએક જાનવર ભરાયું હોય તો એરણડીયું, મીઠું તેલ, અથવા સેલેદ ઓઇલ સુમરાતું કરી થોડાં ટીપાં મુકે તો તે જાનવર અંદર મરી રહી મેલ સાથે નીકલી આવશે. **બીજું.**—એલીઓ તથા દમનો ખેવડા દારૂ સાથે વાટી કપડાંથી ગાલી કાનમાં મુકવો.

૫૩૦. કાનમાં દાણા વગેરે ચીજ ગઇ હોય તેનો ઉપાય.—કાનમાં હરએક ચીજ

ગઇ હોય, અને તે દેખાતી હોય તો તેને ઝીના ચીમતાથી સંભાળીને બાહેર ખેંચી કાહાડવી, અથવા તે ભીતરમાં ગઇ હોય તો તેને પડતી મુકવી, કારણ કે કોઇ વેલા તે મેલની સાથે પોતાની મેલે નીકળી આવશે, માટે એવી ચીજ સારૂં કાનમેં હરગેજ ગોતરવો નહીં.

૫૩૧. કાનમાં કસારાં બોલે તેનું કારણ તથા ઉપાય.—જ્યારે કાનમાં મેલ ઘણો થાય છે ત્યારે કસારાંની મીશાલે અવાજ થયા કરે છે. એનો ઉપાય એછે જે મીથું તેલ અથવા સેલેદનું તેલ જરા સુમરાતું કરીને થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાં, તેથી મેલ નરમ થઇ પોતાંની મેલે બાહેર આવશે અને કાન સાફ થશે.

૫૩૨. કાનમાં સંભલાય નહીં તેનો ઉપાય.—કાંદાનો રસ કાહાડી તેને ગાલીને તેના ટીપા શહવાર સાંજ મુકયા કરવા, એથી બેહેરપણ તથા કાનમાં ગણગણ થતું નરમ પડેછે.

૫૩૩. કાનમાંનો દુખારો નરમ પાડવાની રીત.—મીઠી બદામનું તેલ ૨) દ્રાંમ, અને ઓઇલ આફ અંબર ૪) ટીપાં સાથે મેલવી દેવાં, અને જ્યારે કાનમાં દુખારો થતો હોય ત્યારે તેમાંથી ૪) ટીપાં કાનમાં રેડવાં.

૫૩૪. કાન પાકેલો રૂજાવવાનો ઇલાજ.-ગ્લીસરીન તોલો ૦॥) તથા લાડેનમ તોલો ૦॥) એ બેઉને સાથે મેલવીને કાનમાં ટીપાં મુકવાં.

૫૩૫. સુકો કાન દુખે તેનો ઉપાય.—જો કાન સુકો દુખતો હોય અને અંદર ચશકા મારતા હોયતો સબજાના પાતરાનો રશ કાહાડી કપડાથી ગાલી સુમરેલું કરીને કાનમાં ટીપાં મુકવા, જો એથીબી ફાયદો નહીં થાય તો બદામના તેલમાં લસણ કકરાવી તેમાં જરા સોનું અફીણ મેલવી થંડું પડે એટલે ગાલીને જરા સુમરાતું ગરમ કરીને દહાડામાં બે વખત કાનમાં ટીપાં મુકવા. (જો મીઠી બદામને બદલે કડવી બદામનું તેલ મલે તો વધારે સારૂં.)

૫૩૬. કાનનાં દુખનો સાધારણ ઉપાય.—કાનમાં ચસકા અથવા સુકો દુખારો થાય તો બકરા અથવા મેંઢાના ગોસનું એક બોતું આતસ ઉપર ભુંજવા મુકવું. અને અરધું ભુંજાય એટલે બહાર કાહાડી તેને દાબીને કપડાંથી રસ ગાલી લેવો, અને તે સુમરયલો થાય એટલે તેનાં થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાં. **બીજું.**—કાંદાને ભેભતમાં ભુજીને તેના રસના થોડાં ટીપાં કાનમાં નાખવાથીબી દુખારો નરમ પડછે. **ત્રીજું.**—ગલગોટાના ફુલના લીલાં પાનરાંનો રસ કપડાંથી ગાલી સુમારાતો કરી બબે ટીપાં દીવસમાં બે વખત મુકે, અથવા સબજાનો રસ મુકે, અથવા મુરાનું ઉજલું મુલ છુંદી તેના રસમા મીથું તેલ નાખી કકડાવીને કપડાંથી ગાલી કાનમાં મુકે. કાનમાં પરૂ થઇ દુજતો હોય તો તેને બંધ કરવો નહી જોઇએ, કારણકે તેમ થવાથી તે પરૂ નીચે ઉતરી ગલામાં ગાંઠ બંધાશે અને ચાવનીયાં સુજી આવશે. કોઇને ઘણું જ પરૂ નીકલતું હોયતો દાકતરની સલાહ લઇ ધીમે ધીમે બંધ કરવું.

૫૩૭. કીડીઓનો ઘાણ કાહાડવાનો ઉપાય.—તમાકુ ૦) રતલ લઇ ૧) બાતલી કકડા પડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકી રાખો; થંડું પડવા પછી જ્યાં કીડીનો દર હોય ત્યાં તે પાણી રેડવું કે કીરી મરી જશે.

૫૩૮. કુઇનીન.—એ દવા ઘણી કુવત આપનારી છે, અને દરએક તાપ ગયા પછી એ દવા કુવત દાખલ લેવી. એનો ખોરાક મોહોટાં માણસ માટે ૧) થી તે ૫) ગરેન છે. કુઇનીન થોડાં વજનમાં વાપરવાથી નબલાં માણસને વધારે ભુખ લગાડછે, તથા તેની તનદરોસ્તીને સુધારેછે, અને અતીશય પસીંનો પડી નબલાઇ વધારેછે તે પસીંનાનો અતકાવ કરેછે. કુઇનીન ખોરાકસાથે આપવું નહી જોઇએ. એની મોહોટી ખુબી આવતો તાવ અતકાવવાનીછે, માટે તાવ હોય ત્યારે લેવું નહી.

૫૩૯. કુઇનીનને પાણીમાં પીગલાવવાની રીત.—જેટલા ગ્રેન કુઇનીન હોય તેમાં તેટલાંજ ટીપાં નરમ ગધકના તેજાબનાં નાખવાં, તેથી કુઇનીન તરત પીગલી જશે, અને પછી તેમાં પાણી નાખવું.

૫૪૦. કુઇનીન વાઇનીન બનાવટ.—૨૦) ગ્રેન સલફેત આફ કુઇનીન અને ૩૦) ગ્રેન સાઇટ્રીક એસીદને ૧) પેંત ઓરેન્જ વાઇનમાં મેલવી નાખો. **ખોરાકઃ**—૦॥) થીતે ૧) પ્રવાહી આંઉસ. (જુઓ કુવત આપનારી દવાઓ.)

૫૪૧. કુવત આપનારી દવાઓ.—૧) તોલો કરીઆતું લઇ તેને ખોખરૂં કરી ૧૦) આંઉંશ ઉકલતાં પાંણીમાં નાખવુ, અને તેને ૦॥) અથવા ૧) કલાક ઢાંકી રેહેવા દેવું. ત્યારપછી ગાલીને દાહાડામાં ત્રણ વખત એકએક વાઇન ગલાસ લેવું. **બીજુ.**—૬૦) ગ્રેન ખોખરાં કરેલાં જેનસીએન રૂત, ૬૦) ગ્રેન સુકી નાના કકડા કરેલી નારંગીનો છાલ, અને ૦) આંઉસ તાજાં મીઠાં લીંબુની બારીક કાતર કરેલી છાલ લઇ ૧૦) આંઉંસ ઉકલતાં પાણીમાં નાખી એક કલાક સુધી ઢાંકી રાખી ગાલી લેવું. એનો ખા-

રાક ૧) થી ૨) આંઉંસ છે. ત્રીજું.—એરોમેતીક મીકસચર ઓફ આએરન ૧) પ્રવાહી આંઉંસથી તે ૨) પ્રવાહી આંઉંસ. આ દવા લોહીને સુધારેછે, અને ફીકા થઇ ગયલા ચેહેરાપર રતાસ લાવેછે. ચરબીથી ભરેલાં તથા લોહીયાર માણસે એ દવા વાપરવી નહી, પણ નબલું માણસ જો હદમાં વાપરે તો તેને ફાયદો કરેછે.

૫૪૨. કોલેરાનો ઉપાય.—પેહેલાં માણસને રોગ લાગુ પડતાને વાર ખુબ મસલીને ગરમ બીછાણાપર સુવાડી ફલાનેલ અથવા ગરમ કપડાંથી લપેટી લેવું. પછી લવંગ અથવા કાયાકુટીનું તેલ ૫) થી ૧૦) ટીપાં ગરમ પાણીમાં ડોહોલીને પાવું. એમ કરતાં ફાયદો નહીં થાય અને પેટ છુટતો ઉતાવલેથી લાડનમ ૨૦) થી ૪૦) ટીપાં સુધી અને કાયાકુટીનું તેલ ૧૫) ટીપાં ગરમ પાણીમાં મેલવીને પાવું. જો એ દવા ઓકી કાહાડે તો ફરીથી એજ દવા બે ત્રણ વાર પાવી.

૫૪૩. કોડનો ઇલાજ.—ઉમયદાના ઝાડની અંતરછાલ છાયડાંમા સુકવેલી શેર ૬) અને બાવચી શેર ૨). એ જણસોને છુંદી ઝીની કરીને દરરોજ, નવટાંક ફાકે તો બધી જાતનો કોડ સારો થાયછે.

૫૪૪. કોલ્ડ ક્રીમ.—૧) રતલ મીઠી બદામનાં તેલમાં ૪) આંઉંસ સુફેદ મીણને પીગલાવવું, અને થંડું થવા પછી તેમાં આસ્તે આસ્તે ગુલાબનું પાણી રેડી સઘલાંને એકરસ કરી નાખવું, એટલે કોલ્ડ ક્રીમ થશે. એને થંડીના દાહાડા ચામડી ઉપર લગાડયાથી ચામડી નરમ તથા સુવાલી થાયછે, તથા થંડીથી ફાટતી નથી, અને ચેહેરાપરના કાલા દાંમ પણ એથી સાફ થઇ જાય છે

૫૪૫. ખરપસાંનો ઇલાજ.—આંકડાની જડા પુમાડીઆનાં બીજ અને આમલા એ સરવે સરખે ભાગે લઇ છુંદી કપડછાંડ કરી ખાટાં દહીમાં મેલવી મલમ કરીને ચોપડે તો ખરપસું સારૂં થાયછે.

૫૪૬. ખહીનો સાધારણ ઉપાય.—

ાા) પેંત રમ, ૪) આઉંસ અલસીનું તેલ, ૪) આંઉંસ મધ, ૪) આંઉંસ બારીક છુંદેલું લસન, ૪) આંઉંસ ખુરા ખાંડ, અને ૫) ઇડાંની દાલ એ સઘલાંને મેલવી સહવાર તથા રાતનાં એકેક ચમચી લેવી, આથી ઘણા જણને ફાયદો થયલો જણાયો છે.

૫૪૭. ખઇનો ઉપાય બીજો.—ખસખસનો પોસ ૧) તોલો. સુંઠ ૧) તોલો, તથા ધાવરીના ફુલ ાા) તોલા. એ જણસોને ૬) શેર પાણીમાં ઉકાલી ૧) શેર રહે એટલે ગાલીને રાતના સુતી વખતે પીવું. બીજું.—એ રોગ થતાંવારે બેઉ ખભાંની નસોમાંથી લોહી કહાવ્યા પછી મરી તથા હલદ ખાધાથી ફાયદો થાય છે.

૫૪૮ ખહી રોગને ફાયદો કરનારા પાપડ બનાવવાની રીત.—પેહેલાં સવા પાશેર સાજીખાર લાવીને તેના નાના નાના કટકા કરવા, અને પછી એક કપડાંની અધર છોલી બાંધીને તેમાં પેલા કટકા મેલી તે ઉપર ૩) શેર ઉકલતું પાણી નાખવું, તથા તે પાણીને ઝોલીની નીચે એક વાસણમાં મુકી ઝીલવું. પછી જયાંસુધી ખારના કટકા તમામ પીગલી જાય ત્યાંસુધી પેલાં ઝીલેલાં પાણીને વારંવાર તેઓ ઉપર નમ્યા કરવું. ત્યારપછી ૫) શેર અડદનો, અથવા ભાવે તો મગનો આટો લઇ તેમાં ા) શેર નીમક, ૧) નવટાંક મરી, અને પાંચ વાલ હીંગ નાખી પેલા સાજીખારનાં પાણીથી આટાને બાંધવો તથા ગોલો કરવો. પછી એક લોહોડાંનો ઘણ લઇ તેને જરા તેલ ચોપડી તેથી પેલા આટાને ગોલાને ખુબ કચરવો, તથા તેને ખેંચી ખેંચીને ગુંદવો. એ રીતે અતીશય કચરવા તથા ગુંદવા પછી તેના ગોલા કરવા, અને તેઓને જરા તેલનો હાથ દઇને થાલી ઉપર મુકી વેલણથી પાપડ વણવા તથા તડકે સુકવવા. પછી તેને જોઇએ ત્યારે ભુંજી અથવા તલીને ખાવા. આ પાપડ ખઇના મરજવાલાને ઘણો ફાયદો કરેછે, માટે એવી રીતે પાપડ ઘરમાં બનાવી વાપરી જોવા. બીજાં તનદરોસ્ત માણસોને પણ આ પાપડ ખાધાથી કાંઇ નુકશાન થતું નથી, પણ ઓર ફાયદો થાયછે.

૫૪૯. ખાંસીનો ઉપાય.—ખસખસના ડીંડવા તોલો ાા), ખસખસ તોલો ાા) તથા શાકર તોલો ૧) અને પાણી શેર ાા) ઉકાલી સવાર સાંજ પીવું. બીજું.—ગાયનું ઘી માખણ તથા બદામનું તેલ એવા ચીકણા વસાણા ખવડાવવા તથા બદામનુ તેલ છાતી ઉપર મસલવું.

૫૫૦. ખુજલીનો ઉપાય.—૧) કોસેયાંની બાવચી અને ૧) દોરીયાંનુ સરસીયું તેલ લઇ બંન્નેને મેલવી આંગ ઉપર મસલવું, અને પછી તડકાંમાં થોડો વખત બેસીને થંડાં પાણીએ નાહાવું. બીજું.—સીંદુર, મરી તથા ભેસનાં માખણને સાથે મેલવી તમામ આંગપર લગાડવું, અને પછી ગરમ પાણીથી આંગ ધોવું. ત્રીજું.—જો ખુજલી હાથે થઇ હોય તો ગંધકનો ઘણોજ બારીક ભુકો કરીને સેલેદ અથવા મીઠાં તેલમાં મેલવી એ મલમ દાહાડાંમાં બે વખત લગાડવો સાબુ તથા ગરમ પાણીથી હાથ સાફ રાખવા.

૫૫૧. ખુજલીને માટે ગંધકનો મલમ.—જો ગંધકનાં ફુલને સેફેદ અથવા મીઠાં તેલમાં મેલવીને દાહાડામાં બે અથવા ત્રણ વખત ખુજલીવાલા ભાગ ઉપર લગાડે તો ખુજલી થોડા વખતમાં સાફ થઇ જાયછે.

૫૫૨. ખુશબોદાર દાંતણ.—ાા) આંઉંસ કલોરાઇદ ઑફ લાઇમ અને ૧) આંઉંસ પાણીને એક પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાખી ાા) કલાક સુધી હીલવ હીલવ કરવું, અને પછી તેને ગાલી લઇ તેમાં ૧) આંઉંસ સ્પીરીત તથા ાા) આંઉંસ ગુલાબનું પાણી અથવા નારંગીનાં ફુલનું પાણી ઉમેરવું. આ મેલવણીમાંથી થોડું સાફ પાણીમાં ભેલવું અને તેથી દાંતણ કરવું, એટલે મોહોડાંનો તથા સડેલા દાંતમાંનો સઘલો ખરાબ વાસ દુર થઇ શ્વાસ ખુશબોદાર મીઠો થશે.

૫૫૩. ગરમી તથા પીત્તનાં ચાંઠાંનો ઉપાય.—સુખડ અને કપુરને ગુલાબ પાણીમાં સાથે ઘસી ગરમી તથા પીત્તનાં દરદ અથવા ચાંઠાં ઉપર લગાડયાથી ફાયદો થાય છે.

૫૫૪. ગંધકી દુર કરવાની રીત.—આજારીના ઓરડામાં અથવા કોઇપણ જગામાં ઘણી બદબો આવતી હોય ત્યાં ખુશબોદાર ચીજોને બદલે બે અથવા ત્રણ મોહોટા કાંદા કાપીને દોરીમાં ઓલવી ટાંગી મેલ્યા હોય તો તેઓ સઘલી ખરાબ હવા ચુશી લેય છે. દર ૬) કલાકે તેઓને બદલવા જોઇએ. **બીજું.**—ાા) દ્રામ નાઇત્રેત ઑફ લેડને ૧) પેંત યા વધારે ઉકલતાં પાણીમાં પીગલાવો, અને ૨) દ્રામ સાધારણ નીમકને પણ એજ પ્રમાણે એક જુદાં વાસણમાં પીગલાવી એ બંન્ને મેલવણીને એક રસ કરવી અને તેનો રગડો ઠરવા દેવો. એ મીકસચરમાં કપડાંનાં કટકા બોલી વખાતા ટાંગવા.

૫૫૫. ગાયણથી ઉપજતા ફાયદા.—ગાયણથી તન તથા મનને આરામ મલે છે, ગમગીની તથા બેચેણી દુર થાય છે, અને ફેફસાંને સારી કસરત મલેછે. ફેફસાંને દરરોજ ગાયણથી કસવાથી તેઓ ઘણા મજબુત થાયછે, તેથી તેઓ ઉપર ખઇના મરજ એકાએક લાગુ પડી શકતો નથી. જેઓ ખઇના મરજથી હેરાન થતા હોય તેઓબી જો દરરોજ આસ્તે આસ્તે ગાવાની ટેવ પાડે તો ખચીત તેઓને આસ્તે આસ્તે ફાયદો થાય આ ઉપરથી કોઇએ એમ નહીં સમજવું કે ઘણું ગાવાથી ફેફસાં ઘણાજ મજબુત થાયઃ પણ તેઓએ ઇયાદ રાખવું કે મધ્યમપણું સર્વેથી ઉત્તમ છે.

૫૫૬. ગુલાબનું પાણી.—૬૦) રતલ ગુલાબની તાજી પાંડરી અને ૨૬) ગ્યાલન પાણીને દારૂ ગાલવાનાં જનતરમાં નાખી ૨૦) ગ્યાલનથી ઉપર ગાલી લેવું.

૫૫૭. ગુલાબનું મધ (હની ઑફ રોઝીઝ.)—૧) ભાગ તાજાં ગુલાબની પાંડરીને ૧) ભાગ પાણીમાં એક અડવાડીયાં સુધી ઢાંકીને ભીજવી રાખવી, અને પછી તેમાં ૩) ભાગ મધ ઉમેરી આ મેલવણીને બીજું એક અડવાડીયું વધારે રાખી મેલવી. ત્યારપછી તેને દાબીને કપડાંથી ગાલી લેવી.

૫૫૮. ગુલાબની તાંકણી.—૧) રતલ સાફીપેઠે ચારેલી ખુરા ખાંડમાં ૧) આંઉંસ આરબી ગુંદર નાખી તેને ગુલાબનાં પાણીમાં કાલવીને લાહી જેવું બનાવવું, અને તેમાં થોડોક ગુલાબનો મુરબ્બો ઇયા ગુલકંદ નાખવો. એ પછી તેમાંથી આસરે ૧૫) ગ્રેનની તાંકણી બનાવીને એક સગડી ઉપર સુકવવી.

૫૫૯. ગુદરની ટાંકણી.—અરબી ગુંદર, સ્તારચ (કાંજીનો આટો), અને સુફેદ ખાંડ. આ ત્રણે વસ્તુઓ સરખે ભાગે લઇ ગુલાબનાં અથવા નારંગીનાં ફુલનાં પાણી સાથે મસલી ટાંકણી બનાવવી

૫૬૦. ગુમડાંનો ઉપાય.—હરડાં બેહેડાં, આમરા, ધાણા તથા સુખડને એક માટીના વાસણમાં નાખી તેમાં કુવાનું પાણી નામી એક દીવસ સુધી ભીંજવી રાખી તેને કપડાંથી ગાલીને પીવું.

૫૬૧. સુનામખીની ગોલી.—સુનામખી ૫) તોલા, સુંઠ ૨) તોલા, લાલ સંચર ૨) તોલા, એલચી ાા) તોલા, અને લવંગ ાા) તોલા. એ સઘલાંને છુંદી કપડછાણ કરી લીંબુના રસમાં છુંટા ચીણીબોર જેવી ગોલી બાંધવી. **ખોરાકઃ**—૨) ગોલી ખાણું ખાધા પછી મોહોડાંમાં રાખી ચુસવી. **ગુણઃ**—ખાણું જલદીથી હજમ કરે, ભુખ સારી લગાડે, ઝાહાડો સાફ લાવે, અજીરણને તોડે, પેટના વાયુનો નાશ કરે, તથા મોહોમાં લેહજત આપેછે.

૫૬૨. લાલ મરચાંની ગોલી.—૧) ભાગ લાલ મરચાંની ભુકી અને ૨) ભાગ રોઇબારની ભુકી. આ બંનેની કાકવીની અંદર ગોલી બાંધવી. દર એક ગોલીનું વજન ૩ાા) ગ્રેન રાખવું. **ખોરાકઃ**—૧) થી ૩) ગોલી ખાણું ખાવાની એક કલાક આગમજ. **ગુણઃ**—ભુખ લગાડેછે તથા ખાણું હજમ કરેછે.

૫૬૩. ધાંતું બેઠું હોય તેનો ઉપાય.—માખણ અને શાકરનો ભુકો મેલવીને ખાવું. **બીજું.**—ગાયનું દુધ, સુકા અંજીર અને શાકરને ઉકાલીને સુમરેવું કરીને પીવું.

૫૬૪. ધાંતું બેઠું હોય તેનો ઉપાય બીજો.—સીંધવ, વજ, બાવચી, ભીમી ભીગડા, હલદ, મરી અને પીપર એ સરવે જાણસો સરખે વજને લઇ છુંદીને કપડછાંડ કરી ૧૫) દીવસ સુધી મધમાં મેલવીને ખાવું.

૫૬૫. ચાંઠાંવાલા ચેહેરાનો ઉપાય.—૩) આંઉંસ ગુલાબનાં પાણીમાં ૧) દ્રામ સલફેટ ઓફ ઝીંકને મેલવીને ચાઠાંવાલા ચેહેરા ઉપર લગાડવું, અને પછી તેને નરમ રૂમાલથી લુછી નાખી થોડી કોલ્ડ ક્રીમ લગાડી તેને પણ લુછી નાખવી. આ પ્રમાણે થોડા વખત લાગત કરયાથી ચાડાંને ફાયદો થાયછે. **બીજું.**—બદામનાં કોટલાને પાણી અથવા ગુલાબ સાથ ઘસી દરરોજ લગાડવું; તથા રાતના સુતી વેલાએ કોલ્ડ ક્રીમ લગાડવી. (જુઓ કોલ્ડ ક્રીમ બનાવવાની રીત.)

૫૬૬. ચામડીમાં ઉલટાં ઉગતાં નખનો ઉપાય.—ઘણા માણસનાં અંગુઠાનાં નખ બાહેરથી વધવાને બદલે તેમની આજુબાજુની બંધે અણી માંસમાં પેસતી જાયછે, અને તેથી બહુ દુખાવો થાયછે, તથા કોઇ વખતે તો ચલાતું પણ નથી. એમ થતું અટકાવવાને માટે ચમચામાં થોડીક ચરબી લઇ તેને તાવવી, અને પછી બંધે અણી ઉપર રેડવી. આ ઉપાય કરવાથી સઘલો દુખાવો નરમ પડશે, અને થોડા દીવસમાં નખની ઉપર નીકલી આવેલું માંસ બેસી જશે, અને નખની બંધે અણી બાહેર નીકલી આવશે.

૫૬૭. ચાહે, લીંબુનાં ફુલની.—ાા) આંઉંસ લીંબુનાં ફુલ ઉપર ૧) પેંત ઉકલતું પાણી નામી ૧૦) મીનીત રેહેવા દેવું. ત્યારપછી તેને એક પ્યાલાંમાં ગાલી લઇ થોડું મધ નાખવું, અને ગરમ ગરમ પી જવું. આ ચાહેમાં આંકરાં અથવા તાણને નાશ કરવાનો ગુણ હોવાથી બદહજમી ઉપર અકસીર છે, તથા જો હીસ્તીરીયા ઉપર આપી હોય તો ફાયદાકારક છે.

૫૬૮. ચાહે અલસીની.—ાા) આંઉંસ અલસીને એક ઉંડાં કોરીનાં વાસણમાં નાખી તે ઉપર ૧) પેંત ઉકલતું પાણી નામો, અને તેને ાા) કલાક રેહેવા દેઓ. ત્યારબાદ તેમાં જરા મધ નાખી ઉપયોગમાં લેવું. આ ચાહે ગુંદરના જેવી ચીકણી, નરમ, શાન્તી આપનારી, રેચક, અને પીસાબ છોડવે એવા ગુણ ધરાવનારી હોવાથી નજલો, હાંફણ, દમ, ઇત્યાદી રોગો ઉપર ઘણી અકસીર છે.

૫૬૯. ચુનાનું પાણી.—ાા) આંઉંસ કલીચુનો અને ાા) પેંત જનતરથી ગાલેલું પાણી આ બંનેને ૧) કલાક સુધી રેહેવા દઇ તેનું નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું. આ પાણી છાતી ઉપરના ખટાસને તથા બદહજમીને ફાયદો કરેછે. **ખોરાક.**—૧) થી ૪) આંઉંસ.

૫૭૦. ચુક તથા મોરચીનો ઉપાય.—કોલમનો ભુકો તોલો ાા), સુંઠનો ભુકો તોલો ાા), કાંલા મરીનો ભુકો તોલો ાા) અને અફીણ ૧) ઘઉં ભાર એ બધી જાણસોને મધમાં મેલવીને ચટાડવું, અને ઉપરથી ગરમ પાણી પાવું. જો એથી બે દિવસમાં ફાયદો નહીં થાય તો ૨ દીવસ રહી ૩ ચમચા એરંડીઉં લઇ સુંઠના કાવામાં અથવા આદામાં મેલવીને પાવું.

૫૭૧. પાચણ શકતીનું ચુરણ.—લવંગ, એલચી, જાયફલ, બોર, વછનાગ અને અફીણ એ સરવેને ખુબ બારીક વાટીને તેનું ચુરણ બનાવી તેમાંથી દરરોજ ૧ માસો ગરમ પાણીમાં ફાકવો.

૫૭૨. ચેહેરાને ખુબસુરતી આપનારૂં પર્લ વાતર.—ાા) રતલ કેસતાઇલ સોપને (સાબુને) ૧ા) બાતલી પાણીમાં પીગલાઓ, અને પછી તેમાં ા) બાતલી એલકોહોલ, ાા) દ્રામ ઓઇલ ઓફ રોઝમેરી અને ાા) દ્રામ લવંદરનુ તેલ ઉમેરી સઘલાને મેલવી નાખો. આ મેલવણી ચેહેરા ઉપર લગાડયાથી ચામડીનો રંગ શોભીતો સુફેદ થાયછે.

૫૭૩. ચોથીઆ તાવનો ઉપાય.—દેવદાર, ઝીણી હરડે, અડુસાનુંમુર, રાંન ગાંજા, સુંઠ અને આમલાં એ દરેક દવાઓ તોલા ૧) ને વજને લઇ તેમાં ાા) શેર પાણી નામીને ઉકાંલી તેમાં ૧)તોલો મધ નાખી પીવું. એ રીતે જયાંસુધી ફાયદો થાય ત્યાં સુધી નવો બનાવીને પીવું.

૫૭૪. છાકતપણાનો ઉપાય.—૮) ગરેન તારતર એમેતીકને ૪) આંઉંસ ગોલાબના પાણીમાં મેલવો. પછી છાકતો શખસ જેટલો દારૂ પીતો હોય તેમાં ઉપલાં મીશ્રમાંથી ૧) ચમચો અથવા જરૂર પડતે ાા) આંઉંસ મેલવવું. આ રીતથી મી૦ છાકતજીને ઉલતી થશે અને ફરીથી છાકતા થવાની ધાસ્તી પડશે. યાદ રાખવું કે ઉપલી મેલવણીમાંથી ાા) આંઉંસથી વધારે આપવું નહી.

૫૭૫. જલંદરનો ઉપાય.—પેહેલાં એક માટીનું વાસણ લઇ તેમાં ખરસાંની શુવરનું દુધ નાખી એક મુઠીભર મેંદો નાખીને ખમીર જેવું કરવું અને તેમાંથી દરરોજ સવારના ૨) માંસાને વજને લઇ અંગાર ઉપર સેકીને દરદીને ખવડાવવું, અને ઉપરથી ગરમ પાણી પાવું. **બીજું.**—લસણની કલીઓ છોલીને મધમાં નાખવી, જયારે તે અઠાઇ રહે કે તે દરદીને ૪૦) દહાડા સુધી ખવડાવવું.

૫૭૬. જલોના દંખથી લોહી જતું બંધ કરવાનો ઇલાજ.—૬) ભાગ કોલોડીયનની અંદર ૧) ભાગ ક્રીસ્તેલાઇજ્ડ પરક્લોરાઇડ ઓફ આયરનને આસ્તે આસ્તે પીગલાવવું. એમાંથી ૧) અથવા ૨) ટીપાં જલોના જખમનાં મોહો ઉપર મુકવાથી લોહી જતું તુરત બંધ થાયછે.

૫૭૭. જાયફલની ટાંકણી.—૫) રતલ સુફેદ ખાંડ, ૨) રતલ કાંજીનો આટો (સ્તારચ) અને ૬) દ્રામ જાયફલનું તેલ (ઓઇલ ઓફ નતમેગ). એમને ગુંદરના પાણી સાથે મેલવી ટાંકણી બનાવવી.

૫૭૮. જીવજંતુનો નાશ કરવાનો સોહેલો ઉપાય.—૩) અથવા ૪) શેર ઉકલતાં પાણીમાં ૨) રતલ ફટકી લઇને તે પીગલે ત્યાંસુધી રેહેવા દેવી અને પછી એ પાણીને એક પીછીથી જને જગા ઉપર માખ, મચ્છર, માકડ, કીડી, કસારી, ઉંધઇ, કશરીયા, ઇત્યાદી હોય ત્યાં છાંટવું અથવા રેડવું, એટલે તેઓ એકદમ નાબુદ થઇ જશે. આ જંતુઓને ફટકીનો વાસ પસંદ નથી તેથી તેઓ એથી દુર નાહાશેછે અને જ્યાં એ લગાડી હોય ત્યાં પોતાનું રેહાણ કરતાં નથી.

૫૭૯. એરંડીયાનો જુલાબ.—એરંડીયું ફકત લીધાથી અને સુંઠના કાહાવામાં તથા આદાંના રસ સાથ લીધાથી એકજ રીતે અસર કરેછે. **બીજું.**—બચ્ચાંઓને માટે મધ્યમ ગરમીના ચુલા ઉપર એક ઠીકરૂં મેલીને જુલાબનું એરંડીયું તેમાં ગરમ કરવું અને તેમ કરતાં તેમાં એક ઇંડું ભાંજી મેલવી નાખવું. ચુલા ઉપર એરંડીયું જરા ધારૂં થવા પછી તેમાં થોડુંક નીમક અથવા ખાંડ અને કોઇબી ખુશબોને ભેલી પછી બચ્ચાંને આપવું. બચ્ચાં આ જુલાબ પીતાં આંચકો ખાશે નહી, અને એરંડીયાંમાં ઇંડું આવ્યાથી તેઓને કાંઇ અડચણ પશે નહી.

૫૮૦. પસંદ પડતો જુલાબ.—૧) તોલો સોનામખી અને ૧) તોલો સુકી આહેને ૧) વાસણમાં નાખી તેની ઉપર ૧) કાંસીયો ગરમ ઉકલતું પાણી નામવું. થોડાવાર રેહેવા દેઇ રંગ ઓગરયા પછી દુધ અને શાકર નાખી ચાહેની મીશાલ પી જવું. **બીજું.**—૫) વાલ જાલપ પાઉદરની અંદર ૨) દ્રામ વેલાતી નીમક મેલવી ૧) પડીકું બનાવવું અને તેને થોડાં મધમાં કાલવીને ૰॥) શેર પાણી નાખી પી જવું.

૫૮૧. સોનામખીનો સ્વાદીષ્ટ જુલાબ. ૨) દ્રામ સોનામખીને ૧) અથવા ૨) પ્યાલાં થંડાં પાણીમાં આખીરાત ભીંજવી રાખવી અને પછી બીજે દાહાડે સહવારના પોહોરમાં ઉપરનુ નીતરૂં પાણી ગાલી તેની અંદર કાફી બનાવીને પીવી.

૫૮૨. એરંડીયાંના જુલાબની સુધ ભાંજવાની રીત.—જુલાબ લેવા આગમજ નારંગી અથવા લીંબુની છાલ ચાવ્યાથી એરંડીયાનો સ્વાદ ઘણો થોડો લાગેછે. **બીજું.**—એરંડીયું જેટલું પીવાનું હોય તેટલું એક તમલરમાં થોડાક બ્રાંનદી, અથવા વીહીસકી, અથવા રમ, અથવા જીન સાથ ભેલીને બરાબર મેલવી નાખવું, અને એરંડીયું તલીએ ઠરી જાય તેની આગમજ પી જવું.

૫૮૩. વરસમાં કેટલીવાર જુલાબ લેવો જોઇએ.—જો તબીયત સારી હોય અને ઝાડો હમેશાં સાફ આવતો હોય તો ૧૫) વરસ સુધી પણ જુલાબ લેવાની જરૂર નથી.

૫૮૪. જુવાનીમાં બાલ સુફેદ થયા હોય તેને માટે લેપ.—૫) કેરીની ગોટલી, ૩) આમલા, ૨) હરડાં, ૧) બેહેડું, અને ૧૦) માસા લોહોડાંની બારીક ભુકી. આ વસ્તુઓને એક લોહોડાંની કડાઇમાંજ છુંદવી જોઇએ, અને એક રાત તેમાંજ રેહેવા દઇ બીજી સહવારના તેને પાણી સાથ મેલવી લેપ બનાવી બાલને લગાડવો એ પ્રમાણે જ્યાં-સુધી બાલ કાલા થાય ત્યાસુધી લગાડયા કરવો. એમાં એકબી વસ્તુ એવી નથી કે જેથી લગાડનારને નુકશાન થાય.

૫૮૫. જુ તથા લીખનો નાશ કરવાનો ઉપાય.—છાશમાં ચણાને ભીંજવીને નરમ થાય ત્યારે માથા ઉપર મસલવા અને ૨) કલાક રહી માથું ધોઇ નાખવું, જેથી બધી જુ મરી જશે. **બીજું.**—ઉજલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ એ બનેને મેલવી માથાપર મસલીને ધોઇ નાખવું.

૫૮૬. ઝીનું જાનવર ગરાયું હોય તેને મારી નાખવાનો ઈલાજ.—પાણી અથવા પ્રવાહી ચીજ સાથે જો કોઇબી જાતનું ઝીનું જાનવર હોજરીમાં ગયું હોય તો તુરત તે આદમીને ૧) અથવા ૧॥) ચમચી સોજ્જો સરકો પાવો. આ ઉપાયથી તે જાનવર તુરતજ હોજરીમાં મરી જશે.

૫૮૭. ઝેર ઓકાવી કાહાડવાનો સેહેલો ઉપાય.—જો કોઇબી માણસે જાણે અથવા અજાણે કોઇબી જાતનું ઝેર ખાધું હોય, અથવા ખુલીયાની પેઠ ઘણું ખાધું હોય તેથી પેટ ફુલી આવી આકડ-વીકડ થતી હોય, તો તેનો સહેલો, લાગુ પડતો, અને બધાંથી બની આવે એવો ઉપાય આ છે:—૧) ચમચી નીમક તથા ૧) ચમચી દરેલી

રાઇ લઇ જલદીથી એક કપ થંડાં અથવા ગરમ પાણીમાં મેલવી આ મીકસચર પાઇ દેવું. આ દવા હોજરીમાં નેવી ગઇ કે તેજ વેલા ને ચીજ તેમાં હોય તેને સાથે લઇને ઉપર આવે છે, તથા ઉલટી થાયછે, તેથી હોજરીમાંનો ભાર હલકો થઇ હોજરી હલકી તથા ખાલી થાયછે. ઉલટી બંધ થવા પછી ઝેરનો થોડો ભાગ અંદર રહી જાય છે, માટે ૧) ઇંડાની સુફેદી અથવા ૧) કપ સ્ત્રાંગ કાફી તે માણસને પીવાને આપવી, કારણ કે આ બે સાદી ચીજો ઘણા સખત કાતેલ ઝેરનો નાશ કરી નાખે છે. આ ઉપાય દાકતર આવી પોહોંચે તેટલાં કર્યાથી દાકતરને તે માણસે હુશીયારીમાં લાવવાને વધારે મેહેનત પડશે નહી, અને તે માણસનો જતો જીવ પણ ઉગરશે.

૫૮૮. ટાંકણી બનાવતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવા જોગ સમજ.—સરસ ટાંકણીઓ અરબી ગુંદરના પાણી સાથ બારીક છુંદેલું ખુરૂં મેલવ્યાથી બનેછે. આ બંનેને મેલવી લાહી જેવું બનાવી એક પતરાંની ગોલ અથવા ઇંડાંના આકારની ખોલીથી કાપવામાં આવેછે, અને પછી તેને સુકાવા દેછે. ૧) રતલ ગુંદરને ૧) પેંત પાણીમાં પીગલાવવો જોઇએ. આ પ્રમાણ સરસ જાતની ટાંકણીઓ બનાવવામાં વપરાય છે. આવી કીસમની મેલવણીમાં કોઇબી જાતનું ખુશબોદાર એસેન્સ, અરક, તેલ મસાલા, દવા, ઇત્યાદી, ભેલ્યાથી તે જાતની ટાંકણીઓ બનેછે. હલકી જાતની ટાંકણીઓમાં આટો મારવામાં આવેછે; પણ એને બનાવતી વખતે એ વલગી નહી જાય તે માટે એની ઉપર જરા જરા આટો ભભરાવવો પડે છે.

૫૮૯. ટુંકી નજરનો સુતરો ઉપાય.—જેઓની નજર ટુંકી હોય—એટલે જેઓને દુરની વસ્તુ બરાબર દેખાતી નહી હોય—તેઓએ સહવારને પોહોર બાજી કોઇબી ચીજ ખાધા પીધાની આગમજ આ સુતરો અને સર્વથી બની આવતો ઉપાય કરતો:— પેહેલાં સારી નવી નાગરી તે છ બદામને ભાજવી, અને તેમાંથી બીજ કાહાડીને તે બીજ ઉપરની છાલને એક નાની છરીથી સંભાલથી ઓખવી કાહાડી ચાવી ખાવી. એ પ્રમાણે જો દરરોજ લાંબો વખત સુધી કરે, અને કોઇબી જાતનો દારૂ નહી પીએ, તો ટુંકી નજર વાલાને ઘણો ફાયદો જણાય. ઇયાદ રાખવું કે બદામનીબીજની છાલ ગરમ ઇયા થંડા પાણીમાં નાખી કાહાડવી નહીં પણ છરીથીજ ઓખવી કાહાડવી.

૫૯૦. ઠાંસો તથા સલેખમાંનો ઇલાજ.—ઠંડીથી જયારે હાંસો અને સરકમ થાયછે ત વેલાએ ત્રણ ચીજની જરૂરછે:— પેહેલું, કાંઇબી ખાવું નહી; બીજું, ગરમ કપડાં પેહેડી બીછાનામાં પડી રેહેવું; અને ત્રીજું, તરસ લાગે ત્યારે થંડું પાણી, ચાહે, અથવા કાફી પીવાય તેટલી પીવી.

૫૯૧. ડોકી રહી ગઇ હોય તેનો ઉપાય.—મીઠાં તેલની અંદર થોડાક કપુર મેલવવો, અને તે તેલ દાહાડામાં એક અથવા બે વખત મસલીને લગાડવું. તેલ લગાડ્યા પછી ફ્લાનલનો એક કતકો ડોકી ઉપર વીંટાલી રાખવો, તથા જો ગરદન ઘણી દુઃખતી હોય તો ફ્લાનલનો શેક પણ કરવો.

૫૯૨. તપકીરને માટે ખુશબો.—એક સીસીમાં ૨) દ્રામ ઓઇલ ઓફ લેવેનદર, ૪) દ્રામ એસેન્સ ઓફ લેમન, અને ૧) આંઉંસ એસેન્સ ઓફ બરગેમોંત નાખો. આ મેલવણીમાંથી ૧) દ્રામ ૮) આંઉંસ તપકીરમાં ભેલ્યાથી તે ઘણી ખુશબોદાર થશે.

૫૯૩. તાવ સાથના સંધીવાયુંનો ઉપાય.—પેહેલાં દરદીના સાંધાઓમાં લાલ સોજો હોયતો દરદીની ફસ ખોલાવી લોહી કમ કરાવવું, પછી પીપર ટાંક ૧), તથા દેવદાર ટાંક ૧) ને છુંદીને બારીક વાટી ખવાડવું, તથા દેવદારનું તલ સાંધાઓપર મસલવું.

૫૯૪. તોસ્ત વાતર.—૧) પાંઉંની કાતરીને આતસ ઉપર લાલ થાય ત્યાંસુધી ભુંજો, અને ત્યારબાદ તેને એક કકડાપરતાં પાણોનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકી મુકો; થંડું થવા પછી ગાલીને ઉપયોગમાં લેઓ.

૫૯૫. દલ પાણીને હલકું તથા સાફ કરવાની રીત.—કોઇબી જાતનાં ભારી અથવા દલ પાણીને જો વધારે હલકું તથા સાફ કરવું હોય તો તેને ઉકાલી થંડું પાડી પછી પીધાથી ગુણ કરેછે. **બીજું.**—તે પાણીના હાંડામાં એક નલીયું ગરમ કરી નાખવું; અથવાં પાંઉંના તોસ્તને સારી પેઠે ભુંજીને તેમાં નાખવો. આ ઉપાયથી પણ પાણી ગુણા કારક થાયછે.

૫૯૬. દહરાજનો ઇલાજ.—૧) તોલો એલ્યા, ૨) તોલા મોરથુથુ, ૧) તોલો અમલસારો ગંધક, ૧) તોલો ફનસપાપડો, ૧) તોલો ઝીની હોમજી હરદે, ૦॥) તોલો સુક્કા આમરા, ૦॥) તોલો ફતકી, અને ૧) તોલો ફુવાદીઆનાં બી. એ સઘલાંને છુંદી લીંબુના રસમાં ગોલી બનાવવી, અને તે ગોલીને પેહેલાં દહરાજને ઓખવી લીંબુના રસમાં અથવા પાણીમાં લગાડી હોય તો દહરાજ સાફ થાયછે.

૫૯૭. દહરાજનો ઇલાજ, બીજો.—પેહેલા કાથાથી સારી કાની ઘસવું, પછી ગુલેગલીના

પાતરાં લાવી તેમાં જરા નીમખ નાખી વાટીને તેનો રસ કાઢી દહરાજવાલી જગાપર ચોપડવું.

૫૯૮. દાંતનું મંજન.—ના) રતલ સાફ કરેલો ચાક, ૧) તોલો કપુર, ૧) તોલો હીરાબોલ, ના) તોલો ચીનાઇ કાથો, અને ૧) તોલો તાનીન એસીદ. આ સઘલાંને ખલમાં છુંદી મેલવી નાખવું, અને પછી એક સીસીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી રાખવું. આ મંજન દાંતને સુફેદ અને મજબુત કરેછે એટલુંજ નહી, પણ બીજા ઘણાક ફાયદા કરેછે.

૫૯૯. દાંતનું મંજન, આરોમેટીક.—સમુદર ફીણ ૪) આંઉંસ, કાલામશ આરોમાટીકશ ૨) આંઉંસ, કાસતીલ સાબુનો ભુકો ૧) આંઉંસ, અને લવંડરનો ભુકો ના) દ્રામ. એ બધાને જુદોજુદો ભુકો કરી કપડાથી ગાલી સાથે ભેલી દેવો. પછી તેમાં જરા લવંડરનું તેલ નાખી દાબડામાં ભરી મુકવું.

૬૦૦. દાંતનું મંજન, કપુરનું.—ચાકના ભુકાને પાણીમાં ધોઇને સાફ કરવો જેને પ્રીપેર્ડ ચાક કહેછે તે ૧) રતલ, કપુર ૨) દ્રામ. પેહેલાં કપુરમાં જરા જરા સ્પીરીટ ઓફ વાઇન નાખી બારીક ભુકો કરી ચાકમાં મેલવી નાખવો. એમાં ખુશબોને માટે લવંડરનું તથા ગુલાબનું અતર નાખી દાબડીમાં ભરી રાખવું. (એ મંજન દુખતા દાંતને ફાયદો કરનારૂં છે, પણ યાદ રાખવું કે તેમાં કપુરનો ભાગ વધારે લેવો નહીં.)

૬૦૧. દાંતનું મંજન, કોલસાનું.—૧) આંઉંસ સોપારી, ૩) આંઉંસ પ્રીપેર્ડ ચાક. પેહેલાં સોપારીને બાલી તેનો કોલસો બનાવી છુંદીને બારીક કરી તેમાં ચાકનો ભુકો મેલવી દેવો. (એ મંજનમાં કોઇબી જાતનું ખુશબોનું તેલ મેલવવું નહીં, કારણકે બગડી જાયછે, એ મંજન મોહોડાંનો વાસ દુર કરેછે.)

૬૦૨ મંજન દાંતનું, તજનું.—રેડબારક ૧)આંઉંસ, ગુલેઅરમાંની ૧) આંઉંસ, બાઇ કારબોનેટ ઓફ સોડા ના) આંઉંસ. એ બધાને બારીક છુંદીને મેલવી દઇ તેમાં તજના તેલના ૨) ટીપાં નાખી દાબડામાં ભરી નાંખવું.

૬૦૩. દુખતા દાંતનો ઉપાય.—કોઇબી જાતનો દારૂ ૧) ચમચો, દરાખનો અથવા સેરડીનો સરકો ૧) ચમચો, અને નીમખ ૧) ચમચો. એ ત્રણે એકઠું મેલવી દુખતાં દાંત વાલાએ કોગલા કરવા જેથી દુખતા દાંત તરત નરમ પડશે.

૬૦૪. દાઝીયાનો ઉપાય.—ગરમ કોયલો વાતીને દાઝેલે ઠેકાણે ભરવો. **બીજું.**—જો બલેલા ભાગ ઉપર પીછથી ૬)અથવા ૭)વખત ઇંડાંની સુફેદી ચોપડી હોય તો તે બાહારની હવા લાગવા દેતી નથી અને ચામડીને જલ્દી રૂજ લાવેછે. **ત્રીજું.**—બલેલા ભાગ ઉપર ૧) કુમારનો કટડો કાપી ચીરીને બાંધ્યો હોય તો તેથી દરદને ઉતાવલે આરામ થાયછે. **ચોથું.** બ્રાંનડી અથવા સ્પીરીત ઓફ વાઇન ચોપડવો.

૬૦૫. દાઝીયાનો ઇલાજ, બીજો.—થોડા કલી ચુનો લઇ તેને પાણીમાં ભીંજવવો, અને જયારે ઉપર નીતરૂં પાણી આવે કે કાહાડી નાખવું, એ રીતે સાત વાર કરી તેને સુકવી નાખવો પછી તેને મીઠા તેલમાં અથવા અલસીના તેલમાં અથવા ગાયના ઘીમાં મેલવી મલમ જેવો કરી દાઝેલી જગા ઉપર મરઘીના પીછાંથી ચોપડવો.

૬૦૬. દારમછાલ બનાવવાની રીત.—ના) શેર દારમના નવા થરીયા, ૨) તોલા કારાં મરી, ૨) તોલા વધારનું જીરૂં, ૨) તોલા લાલ સંચર, અને ૧) શેર મોહોટી કારી દરાખ થરીયા કાહાડેલી. પેહેલાં દારમના થરીયાને ખુબ બારીક છુંદી તેમાં દરાખને મેલવી નાખવી, અને પછી તેમાં સંચર મેલવી નાખ્યાબાદ મરી તથા જીરૂં જુદું કપડછાણ કરી સઘલાંને એકરસ કરવું. છેલ્લે, આ પાખની સોપારી જેવડી ગોલી કરી કાચના વાસણમાં ભરી રાખવી, અને જયારે જોઇએ ત્યારે તેમાંથી એક ગોલી ચાવી ખાધી હોયતો ખાણું હજમ થતાં ભુખ સારી લાગે, પેટ સાફ આવે, અને અજીરણ, વાયુનું દરદ, તથા અમવાયુનો નાશ થાય. કોઇની ખુશી એથીજ જુલાબ વધારે લાવવાની હોય તો એની ૨) ગોલી સાથે સોનામખીની ભુકી ના) તોલો મેલવી ખાવી, એટલે પેટ વધારે આવશે. આ ગોલીનાં મધુરપણાથી સોનામખીનો ખરાબ વાશ દુર થાયછે.

૬૦૭. ધતુરાનાં ઝેરનો ઉપાય.—નવા વાંસ કપાસને છુંદી દુધમાં ગરમ કરીને તે દુધ ઘણું પાય તો ધતુરાનું ઝેર ઉતરી જાય.

૬૦૮. ધાત જાતી હોય તેનો ઉપાય.—૧) તોલો અખરો, ૧ા) તોલો ગોખરૂ, ૨) તોલા સુંઠ, ૧) તોલો કાલી મુસલી, ના) તોલો ધોલી મુસલી, ૧) તોલો સતાવરી, અને ના) તોલો કાતરી નગોરનું મુલીયું. એ સઘલાંને વાટી કપડછાંણ કરી તેમાં ૧૬) તોલા છુંદેલી શાકર ભેલવી. **ખોરાકઃ**—દર સહવારના ના) તોલો, ૦) શેર અથવા ના) શેર ગાયનાં દુધ સાથે.

૬૦૯. ધાત જાતી હોય તેનો ઉપાય બીજો.—હીમજી હરડે, બેહેડાંની છાલ, આમરાની છાલ, કાલાં મરી, સુંઠ, પીપર, મોઠ, અને જેઠામાસી એ દરેક ૨) તોલા લેવી, અને ગદનાનાં બીજ, સુવા

અને ચીતરો એ ત્રણ ૧) તોલાને આસરે લેવી, અને એ સરવે કુટી કપડ છાંદ કરી ૧૫) તોલા લોહોડાંની, ભુકી મેલવી તેમાં બદામના તેલનો હાથ દેવો પછી શાકર તથા મધનો શીરો બનાવી તેમાં સઘલી દવા ભેલી દઇ ઉપરથી ૪) માસા કસતુરી વાટીને નાખી મેલવી દેવું. એ પાક દરરોજ ૦।) થી ૦।।) તોલા સુધી લેવો. (એ પાક છ માસ રાખીને વપડાસમાં લેશો તો વધારે ફાયદો થશે.)

૬૧૦. ધાતપુષ્ટ ચુરણ.—શતાવરીનાં મુર, કાંસકીનાં બીજ, કાચકાની બીજ, એખરાનાં બીજ, ગોખરૂ, ઉજલા તલ, અને અરદની દાલ. આ સાત વસાણા સરખે વજને લઇ છુંદી બારીક કરવાં, અને પછી કપડછાણ કરી તેમાંથી ૦।।) તોલો ફાકી ઉપરથી ગરમ કરેલું ગાયનું દુધ પીવું.

૬૧૧. ધાતપુષ્ટ ચુરણ બીજું.—મોચ-રસ, અક્કલગરો, કાલીમુસલી, ધોલીમુસલી, બહુફલી, ઇંદ્રજવ, મીઠા ગોખરૂ, ગલોસત્વ, સુકાં વરચુંદા, કઉચાં, ઉટીગન, બલબીજ, એખરો, ચીનીકબાલા અને બાવચી એ સરવે જણસોને સરખે વજને લઇ બારીક છુંદીને ચારણીએ ચાલી તેનું વજન કરી તેથી બમણી ખાંડ તેમાં મેલવી નાખી ભરી રાખવી, અને દરરોજ સહવારના હથેલી ભરીને એક ફાકી ખાવી.

૬૧૨. નજલાનો સાધારણ ઉપાય.—નજલાનું દરદ ઘણું તીક્ષ્ણ થાય છે, માટે જેવું આ દરદનું જોર માલમ પડે કે તુરત ૧) દ્રામ કમપાઉંદ એાફ રૂબાર્બ લઇ તેને થંડાં પાણીમાં મેલવી પીવું, કારણ કે નજલાવાલાં આદમીનો કોઠો ઘણોખરો કબજ રહે છે. પેત સાફ આવ્યાબાદ ૨૦ થી તે ૩૦ ટીપાં વાઇન એાફ કોલચીકમના લઇ ૧।) આઉંસ ગરમ પાણી સાથે, અથવા પીરૂવીયન બાર્કના કાવા સાથે દાહાડામાં બે અથવા ત્રણ વખત આપ્યાથી એ દરદ-વાલાંને સારો ફાયદો થાય છે.

૬૧૩. નસકોરી ફુટી હોય તેનો ઉપાય.-નસકોરી ફુટવાથી નાકમાંથી લોહી નીકલવા માંડે છે, માટે જેવી નસફોરી ફુટી કે તુરતજ માથાં તથા ચેહેરા ઉપર થંડું પાણી રેડવું, નાકને થોડા વખત દાબી રાખવું. અને એમ કરવાથી જો લોહી બંધ નહી થાય તો વાંદલીના અથવા કપડાંનાં દુચા નસકોરાંમાં ખોસવા, અને બે અથવા ત્રણ દાહાડા સુધી કાહાડવા નહી.

૬૧૪ નસકોરી ફુટી હોય તેનો ઉપાય.- બીજો.—કીંદરૂ, અફીણ, મજીઠ, તથા કરેાલી-આનો ગર એ દરેક જીણસ એક એક દોહોડીઆ ભાર લઇ બારીક વાટીને તેનો કાકડો બનાવી નાકમાં રાખવો. **બીજું**—ખેતરમાંની કાલી મતોડીને પાણીમાં ભીંજવીને તાલવા પર મુકે અથવા સુંઘે તો તરતજ લોહી નીકલતું બંધ થઇ જાય છે.

૬૧૫. નાખ બંધ થાય તેનો ઉપાય.-કલોંજી ઘધેડાના પીશાબમાં મેલવીને નાખમાં ટીપાં મુકવાં. **બીજું**—બંદામના રસનાં નાખમાં ટીપાં મુકે તો તેથીબી ફાયદો થાય છે.

૬૧૬. નારૂ તથા વાલાનો ઉપાય.—ઇસબગુલના બી ગુલાબ અથવા દુધમાં મેલવીને વાલા વાલી જગા પર ચોપડવું, તથા શીકોતેરી એલીએા કાસનીના (ગલીના) પાતરાંને વાટીને તેના પાણીમાં મેલવીને પીવું. તે એવી રીતે કે પેહેલે દીવસે ૨) માંસા, બીજે દીવસે ૪) માંસાં, અને ત્રીજે દહાડે ૦।।) તોલો એ રીતે પીધાથી વાલાનું દરદ તદન દફે થાયછે.

૬૧૭. નારૂ તથા વાલો કોઈ દીવસ થાય નહી તેવો ઉપાય—મોટી હરડેદલ, બેહેડાંની છાલ, આંમલાંની છાલ, સુંઠ અને ભુંગો-લયો નીસોતર એ બધા વાણાને સરખે ભાગે લઇ છુંદી ચારીને મધ અથવા શાકરના શીરામાં પાક કરી મુકવો, અને દરરોજ સહવારના તે મધેથી ૪) માસા ખાવો અને ઉપરથી ગરમ પાણી પીવું. એ પ્રમાણે ૨૦) દીવસ સુધી ખાધાથી એ દરદ કદી થતું નથી.

૬૧૮. પગે તથા હાથે રસવીકાર થયો હોય તેનો ઈલાજ.—૨) તોલા અફીણ, થોડા કારી દાંડીના ધતુરાનો રસ, અને થોડા જેમેકા રમ દારૂ. એ સરવેને ખલમાં એકરસ કરી ૭) દાહાડા સુધી ભરવું. આ ઉપાયથી દરદ નરમ પડેછે. **બીજું.** સુજેલા પગ ઉપર પેહેલાં છરીથી જરાજરા ધા કરીને દાંડીના થુવરનું દુધ ભરવું. **ત્રીજું.**—પથ્થરની મુંબઇ, પાણીમાં ઘસીને ભરવાથી પણ સોજો ઉતરી જાયછે.

૬૧૯. પગ અથવા શરીર ફાટી ચીરા પડે તેનો ઉપાય.—રાલ ટાંક ૧૦), મીણ ટાંક ૩), ગોલ ટાંક ૧) અને ઘી શેર ૦૧). એ સરવેને ગરમ કરી નીચે ઉતારી થંડું પડે ને જ્યાં ચીરા પડયા હોય ત્યાં મસલવું.

૬૨૦. પથરીનો ઉપાય.—અકલગરો, ગોખરૂનાં મુલ, તુલસીનાં પાતરાં, પાખાણભેદ, એરંડ મુલ, પીપર, જેઠીમધ, ઘાસનું મુલ, નગોડ, લવંગ, અને સુંઠ. આ સઘલાં વસાણાં બરાબર વજને લઇ ખોખરા કરી પાણી સાથે ઉકાલવાં, અને નીચે ઉતારવા પછી થોડી એલચીને બારીક કરી તેમાં નાંખી પીવું. એ પ્રમાણે સાત દાહાડા પીએ તો પથરીના દરદને ફાયદો થાય. આ દરદવાલાને તાજા મુલા ખાધાથી પણ ફાયદો થાય છે.

૬૨૧. પથરીનો ઉપાય બીજો.—મોહોટી હરડે, બેહેડાં, પખાનભેદ, ગરમાલો, ધમાસો, ધાણા, ગોખરૂં તથા કાકડીના બી એ સરવે વસાણા સરખે વજને લઇ ખોખરાં કરી ઉકાલી નીચે ઉતારી થંડું પડે ને બાટલીમાં ભરી રાખવું, અને દરરોજ સવારના ૧) ગલાશ પીધાથી પથરી પીગલીને ભુકો થઇને સારૂ થાય છે. એ રોગવાલા તાજા મુલાં ખાય તો તેથીબી ફાયદો થાય છે.

૬૨૨. પથરીનો ઉપાય ત્રીજો.—ટંકણખાર બારીક વાટીને તાહાડાં પાણીમાં ફકાડે તો પથરી રાખની માફક સુરેસુરા થઇ જશે. (એ રોગપર દુધ, ગોળ, મીઠાઇ, ઘી વગેરે ભારી ચીજ ખવડાવવી નહી.)

૬૨૩. રાઇનું પ્લાસતર.—આ ગુણકારક પ્લાસતર કરતી વેલાએ પાણીને બદલે ઇડાંની સુફેદીને રાઇ સાથ મેલવવી. આ પ્લાસતર ગમે એટલા કલાક સુધી ચાંમડીપર રહયું હોય તોપણ તેનાથી બ્લીસતર ઉઠતું નથી તથા ચામડી લાલ થતી નથી, પણ ગુણ પાણી તથા રાઇના પ્લાસતર જેવોજ કરેછે.

૬૨૪. પ્લાસતર બ્લીસતરીંગ.—પીલું મીણ ૭।।) આંઉસ, બકરાંની ચરબી ૭।।) આંઉસ, ડુકરની ચરબી ૧) આંઉસ, સફેદ રાલ ૩) આંઉસ. એ સઘલાને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકીને એકરસ કરવું. પછી નીચે ઉતારી જરા બંધાવા આવે તેની અગાઉ ૧) રતલ કેનથારીદીશનો ઘણોજ બારીક ભુકો તેમાં નાખી સારી રીતે મેલવી દેવું. એ મલમ બ્લીસતરની જગા પર કામમાં આવે છે, એ મલમની આગરી વેલાતી સફેદ ચાંમડાં પર બનાવવી.

૬૨૫. સીમપલ પ્લાસતર.—મધમાખનું મીણ ૩) આંઉસ, બકરાની ચરબી ૨) આંઉસ, પીલી રાજન ૨) આંઉસ. એ સઘલાંને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકવું, અને તે થંડું પડે ત્યાં સુધી હીલવીઆ કરવું.

૬૨૬. પસીનાથી થતી નબલાઇનો ઉપાય.—હાથની હથેલી, પગનાં તલીયાં, અથવા કાખમાંથી ઘણો પસીનો જાય તે સારો નથી, અને તેથી નાકવતી ઘણી થાય છે. એનો મુલ ઉપાય એજકે સાબુ તથા પાણીથી આંગને ધોઇ સાફ રાખવું.

૬૨૭. પાકેલાં ગલાંને સુધારનારી ટાંકણી.—૧) રતલ છુંદેલી ખાંડ અને ગમ ત્રે ગેકેન્થ નામના ગુંદરનું મીશ્ર કરવાને જોઇએ એટલું પાણી. અથવા અરક પછી આ મેલવણીમાંથોડું લાલ મરચાંનું એસેન્સ, અથવા સરકો લેહેજત આપવાને માટે ઉમેરીને તેની ટાંકણીઓ બનાવી રાખવી. આ ટાંકણી ગલાનાં દરદને, હોજરીને, તથા શ્વાસને ઘણો ફાયદો કરે છે, અને એથી હોઠનો રંગ પણ વધારે લાલ થાય છે.

૬૨૮. પાઠાંનો ઉપાય.—એ દરદ ઘણુંજ ઘાટકી છે તેથી એ થતાંને વાર તેની ઉપર જલો મુકાવવી, જો એથી જરા ફાયદો માલમ પડે તો બીજી વાર પણ મુકાવવી. ત્યાર પછી તે પાક પર આવે તો તેને નસતરે કરી ચીરાવી તેનું રગદલ કાહાડી નાખવું. પછી તેને સાફ કરી નીચે કહેલા મલમની પટી મારવી. રાજન તોલા ૫), પીલું મધ તોલા ૫) અને મીઠું તેલ તોલા ૫). પેહેલાં મીણને તાવીને તેમાં રાજનનો ભુકો બારીક વાટીને નાખવો, તે એકરસ થાય કે તેમાં મીઠું તેલ નાખી હીલવીને તરત લુંગડાથી ગાલી નાખવું. થરેને પછી તેની પટીઓ મારવી.

૬૨૯. પાણીમાં સોમલ હોય તેને પારખવાની રીત.—સોમલ પાણી કરતાં ૫।।) ઘણું ભારીછે, અને ૩૬૦) અંશની ગરમીથી પીગલેછે. સોમલ હરએક પાણીમાં હશે તો તેનો રંગ કશો દેખાશે નહી, પણ તેમાં થોડાંક ટીપા હાઇદરોસલફ્યુરીક એસીદના નાખ્યાથી પાણી તુરત પીલા રંગનું થઇ જશે, એંટલે બચીત જાણવું કે તે પાણીમાં સોમલ છે.

૬૩૦. પાણી સાથે ભમરો ગરાયો હોય તેને મારી નાખવાનો ઉપાય.—જો કોઇ માણસથી અજાણતાં પાણી સાથે ભમરો ગરાયો હોય તો તેણે તુરતજ ૧) ચમચો ભરી નીમક ખાઇ જવું, એટલે ભમંરો નીમકના ખારથી હોજરીમાં મરણ પામશે, અને એથીજ તેનો ચટકો નરમ પડી માણસને કાંઇ દુખ થશે નહી.

૬૩૧. પાંઉંના તોસ્ત બનાવવાની રીત.—તોસ્તને માટે તાજું પાંઉં લેવું નહી, પણ ૨) દાહાડાનું વાસી હોય તો વધારે સારૂ. પાંઉંની ૦।) ઇંચ જાડી જેટલી જોઇએ તેટલી કાતરી કરી તેની ઉપરની અને કોર આગલની પોપડી ઓખવી કાહાડવી, અને તેઓને ઘણા ધીમા તાપ આગલ ગલેલ ઉપર મુકવી. જયાંસુધી તેઓ રતાસ ઉપર આવે ત્યાંસુધી ફેરવ ફેરવ કરવી. સંભાલ રાખવી કે તોસ્ત કાલી થાય નહી.

૬૩૨. પીસાબમાં તેલનો છાંટો નાખવાથી પરીક્ષા.—પીસાબમાં તેલનો છાંટો નાખતાં વાર નીચે જઇ તરતજ ઉપર આવે અને તેમાં આંતરડું પડે અને તેનો રંગ કાલો હોય અથવા ત્રાંબા જેવો હોયતો તે માણસને ઘણું બીમાર સમજવું, જો પસરી ગયો તો બીમારી સેહેજ જાણવી, જો નેવાને તેવો રહી નીચે બેસેતો બીમારી ઘણીજ જાણવી, જો વાયુંનો જોર વધારે હોયતો તરજ પસરી

જશે, જો પીતનું જોર વધારે હોયતો ઉપર પરપોટા આવી પીસાબનો રંગ પીલો અને પીસાબ ગરમ દેખાશે.

૬૩૩. પીશાબ બંધ થઇ હોય તેને છોડવવાનો ઉપાય.—સુરો ખાર તથા ઉંદરની લીંડીને છુંદી કપડછાણ કરીને ડુટી ઉપર લેપ કરે તથા પેટ ઉપર ચોપડે, અને તે ઉપર મુલાના પાતરાં બાંધે તો તુરત પીસાબ છુટે.

૬૩૪. પીસાબ બંધ થાય તેનો ઉપાય, બીજો.—કાંદાના બી, ગોખરૂ, કપાસ, તથા કાકડીના બીજ એ સઘલી જણસો ૨) તોલાને આસરે લઇ ખોખરી કરી ૬) શેર પાણીમાં ઉકાલીને પાણી શેર ૧) રેહે ત્યારે તેમાં શાકરની ચાસણી આપીને દરદીને પાવું. જેથી ૧) કલાક પછી પીસાબ છુટશે.

૬૩૫. પીસાબ સાથે શાકર જતી હોય તેનો ઉપાય.—આ દરદવાલાં આદમીએ દરરોજ ખોલ્લી હવામા કરવાની કસરત રાખવી, સાબુથી નીત્ય અંગ ધોઇ સાફ રાખવું, અઠવાડીયાંમાં બે વખત એક ચમચો ક્ષારબોનેત ઑફ સોદા પાણીમાં નાખી તે પાણીથી અંગોલ કરવી, જેમ બને તેમ બદનની સપાટી ઉપર સુરજની રોશની પડે તેમ કરવું, અંધારાંમાં બેસી રેહેવું નહી, અને તીંકચર ઑફ પરકલોરાઇદ ઑફ આયેરન (લોહોડાંનો અરક) ૧૫) ટીપાં, ટિંકચર ઑફ નકસ વોમીકા (ઝેરી કચુરાનો અરક) ૩) અથવા ૬) ટીપાં, અને કલોરેત ઑફ પોતાશ (એક જાતનો ખાર) ૨૪) થી ૩૦) ગરેન લઇ ૩) ગલાસ પાણીમાં મેલવીને એકએક ગલાસ દાહાડામાં ૩) વખત પીવું. ખાવામાં ઘણાં તાજાં માખણ સાથે થુલાનું પાંઉં અથવા રોટલી, ગોશ, ચાવલ, થોડા પટેટા, મકરૂન કેક, અને કોઇ કોઇ વખતે થોડા સુકો મેવો; કોઇ કદાચ શોક થાય તો ચમપીન પીવો.

૬૩૬. વારેવાર પીસાબ થતી હોય તેનો ઉપાય.—સુવા શેર ૧), મેંદો શેર ૦॥), ગુંદર શેર ૦॥), રાતી ખાંડ શેર ૧॥), અને ઘી સોજી શેર ૦॥). એ સરવે જણસોને છુંદીને તેમાં ઘી તથા ખાંડ નાખી તેના લાડવા શેર ૦) ને આસરેના વાલવા, અને દરરોજ સવારના નરને કોઠે એકકો લાડવો ખાવો. **બીજું.**—દરરોજ સવારના ૯) ટાંક કાલા તલ ખાધાથી પણ પીસાબ બંધ થઇ સરેશતા પ્રમાણે થાયછે.

૬૩૭. પીસાબમાં તનખ અથવા જલન થાય તેનો ઇલાજ.—એલચી, અદુસો, પખાણભેદ, સફેદ એરંડાની જડ, સીલાજીત, અમલસારો ગંધક અને જવખાર એ બધી જણસો ટાંક ૧) ને વજણે લઇ બારીક છુંદીને કપડ છાંડ કરી દરરોજ ટાંક ૧) ની ફાકી ખાઇ ઉપરથી ઠંડું પાણી પીવું.

૬૩૮. પીત ફુતી નીકલ્યું હોય તેનો ઇલાજ.—આબાહલદ દહીમાં મેલવી ચોપડી હોય તો પીત નરમ પડેછે.

૬૩૯. પેપરમીન્તની સરસ તાંકણી.—૬) આંઉંસ સુફેદ ખાંડ, ૩૬) ટીપાં પેપરમીન્તનું તેલ અને ૨) ઇંડાંની સુફેદી. એ સઘલી ચીજોને સારીપેઠે મેલવા નાખી મનપસંદ કદની તાંકણીઓ બનાવવી.

૬૪૦. પેસ્ટ ગોલાબી (દાંતને ઘસવાની.—સમુદર ફીણ ૧) આંઉંસ, ચાક ૨) આંઉસ કીરમજ ૦॥) દ્રામ, હની ઑફ રોઝીઝ ૩) આંઉંસ, ગોલાબનું અત્તર ૬) ટીપાં. એ દરેકને બારીક છુંદી ચારી કાહાડી મધમાં મેલવી તેમાં અત્તરના ટીપાં નાખી સારી પેઠ મેલવીને દાબડામાં ભરી રાખવું.

૬૪૧. પેસ્ટ સ્પેનીશ (દાંતને ઘસવાની)—કેસતીલ સાબુનો ભુકો ૨) આંઉંસ, સમુદર ફીણ ૨) આંઉંસ, હની ઑફ રોઝીઝ ૫) આંઉંસ સમુદર ફીણનો ભુકો કરી ચારી કાહાડીને સાબુ તથા મધની સાથે સારી પેઠે લાહી જેવું મેલવી દાબડામાં, ભરી રાખવું.

૬૪૨. પેસ્ટ વેનીલા (દાંતને ઘસવાની).-સીનકોના બાર્કનો ભુકો ૨) દ્રામ, લવંગ ૦॥) દ્રામ, સફેદ ખાંડ ૧) આંઉંસ, સમુદર ફીણ ૦॥ આંઉંસ સંગેમરમરનો બારીક ભુકો ૦॥) આંઉંસ, એમાં કેશરનો શીરો નાખી ઉપર પ્રમાણે ભરી રાખવું.

૬૪૩. પેસ્ટ વાયોલેટ (દાંતને ઘસવાની.)—ચાક ૩) આંઉંસ, સમુદર ફીણ ૩) આંઉંસ ખાંડ ૨) આંઉંસ, આરીશ રૂટનો ભુકો ૧) આંઉંસ, સમાલટ ૦) આંઉંસ. એમાં વાયોલેટનો શીરો નાખી મેલવીને લાહી જેવું બનાવી ઉપર પ્રમાણે ભરી રાખવું.

૬૪૪. પેટમાં દુ:ખે તેનો ઇલાજ.—ચીનીકબાલા, અકલગરો, સુંઠ અને પીપર એ સર્વ સરખે વજણે લઇ છુંદી ઝીણું કરી દરરોજ સવારના ૦॥) તોલાને આસરે મધમાં મેલવીને ચાતવું. **બીજું.** વાંસકપુર, આલુ બોખાર, બોરના ઠલીઆ, એલચી, સુંઠ, સમાક, સરબાબો, કેસર કસતુરી અને કપુર એ સર્વ સરખે વજણે લઇ છુંદી તેમાં ૩) ભાગ ખાંડ મેલવીને દરરોજ સવારના હથેલી ભરીને ફાકવું.

૬૪૫. પોલતીસ, ગાજરની.—ગાજરને પાણીમાં ઉકાલી તથા છુંદીને બાંધવું. ખરાબ ચાંદાંનુ

દરદ નરમ પાડવાને તથા તેનો વાસ દુર કરવાને આ પોલતીસ ઘણી ઉપયોગી છે.

૬૪૬. પોલતીસ, કાંદાની.—આ પોલતીસ ગાજરની મીસાલે બનાવવી. એ ગર ગુમડાને ઘણી જલદીથી પાકવે છે.

૬૪૭. પોલતીસ, ખસખસના પોશની.-ખસખસના પોશને પાણીમા ખુબ ઉકાલો તેમા પાંઉનો ગર મેલવીને પોલતીસ બનાવવી. આ પોલતીસથી દરદને આરામ મલે છે,

૬૪૮. પોલતીસ, કોલસાની.–સાધારણ પાંઉંની અથવા અલસીની પોલતીસમાં બારીક કોલસાની ભુકી મેલવી દેવી. એ પોલતીસથી ચાંદાંનો ખરાબ વાસ દુર થાય છે, પણ એને વારેઘડીએ બદલવી જોઇએ.

૬૪૯. પોલતીસ, પાંઉંની.—વાસી પાંઉંની જાડી કાતરીઓ કરી તેને વાસણમાં મુકી ડુબે ત્યાં સુધી ખલખલતું પાણી રેડી ચુલા ઉપર મુકી કકરો આપવો, અને પછી કપડાંમાં એ સઘલું નાખી પાણી નીચવી કાહાડવું.

૬૫૦. પોલતીસ, અલસીની.—એક ત્રાંબાના કાંસીઆંને ખુબ ગરમ કરી તેમાં ખલખલતું પાણી રેડી એક હાથે અલશીનો આટો નાખતા જવું અને બીજા હાથે ચમચાએ ઝડપથી હીલવતાં જવું, તે જયાં સુધી ખાર જેવું થાય ત્યાં સુધી આટો નાખીને મેલવવો, આ બધું ઝડપથી કરવું, નહી તો પોલતીસ થંડી પડી જશે, પછી સુકાં કપડાં ઉપર ઝડપથી ચોપડી કપડાંના છેડા જરા વાલીને બીમારના આંગ ઉપર મુકી દેવી.

૬૫૧. ફાટેલા હોઠનો ઉપાય.—૨) આંઉંસ સુફેદ મીણ અને ૬) આંઉંસ મીઠી બદામનું તેલ. આ બંનેને તાવી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં ગુલાબનાં અત્તરની એક નાની ચમચી નાખવી હોઠ ઉપર આ મેલવણી ચોપડવાથી ઘણો ફાયદો થાયછે.

૬૫૨. બદ અથવા વેરમાં ગાંઠ થાય તેનો ઉપાય.—એ દરદ કાતરામા થાય છે, જો એનો જોર નરમ હોય તો ઇંડાંની સફેદી સફેદ કટકાપર લગાડી તેની પટી મારવી જેથી બેસી જશે. જો એમ કરતાં ફાયદો નહીં માલમ પડે તો તરતજ બે વાર જરો મુકાવવી. પછી તેની ઉપર પોલતીસ બાંધી પાકવવી, જો પોતાની મેલે નહી ફુટે તો ડાકટર પાસે નસતર મરાવી તેમાં બેરજીના મલમનો કાકરો તથા પતી મારવી. (જુઓ બેરજીનો મલમ બનાવવાની રીત.

૬૫૩. બરોલ તથા અલેતરીનો ઈલાજ.—રાઇ ટાંક ૯) લઇ ગાયના મુતરમાં મેલવીને દરરોજ સવારના પીવું.

૬૫૪. બચ્ચાંનાં દાંત ફુતવાનાં દરદનો ઈલાજ.—૧)' ચમટી સુરાખારને મધ સાથે મેલવી બચ્ચાંના પારા ઉપર ઘસવું, એટલે બચ્ચાંને ઘણો આરામ થશે.

૬૫૫. બાલકની માતાના થાનમાં દુધ વધારવાનો ઈલાજ.—સફેદ સોજ તલ શેર ૦ા) અને ૧) બાટલી સોજો કોઇબી જાતનો વાઇન લઇ તેમાં એક રાત તલને ભીજવી રાખવા, પછી સવારના તેને ચોલીને કપડાંએ ગાલીને બાટલીમાં ભરી મુકવું. અને દહાડામાં તરણ વાર પીવું. અને કુંચો નીકલે તે થાનપર બાંધવો.

૬૫૬.—બાલકની માતાના થાનમાં દુધ વધારવાનો ઈલાજ, બીજો.—ગાજરના બીજ, કાંદાના બીજ, સલગમના બીજ, મુલાના બીજ સુઆ, વરીઆલી એ સઘલી જણસો તથા ભુજેલા ચણા સરખે વજણે લઇ બારીક છુંદીને એક વાસણમાં ભરી રાખવું. અને દરરોજ સવારના ૧ા) થી ૨) તોલા સુધી ફાકી ઉપરથી ગાયનું અથવા બકરીનું દુધ ૦ા શેર) થી ૦ા) શેર સુધી પીવું.

૬૫૭.—બાલકની માયની થાનની ટીચકીના દરદનો ઉપાય.—બાલકને ધવાડતી વખતે જો થાનની ટીચકી ઘણી નાજુક થઇ જાય, અથવા તેની ચામડી ઉપર ચીરા પડે, તો એક ઇંડાની સુફેદી સાથે બ્રાનદીને બરાબર મેલવી તે ઉપર એ મેલવણી દહાડામાં ૨) અથવા ૩) વખત લગાડવી. ધવાડતી વેલા એ ટીચકીને ધોઇ સાફ કરવી. પણ જો ધવાડતી વખતે ટીચકી ઘણી દુખાય તો તે ઉપર રબરની બોટણી આવેછે તે ટીચકી ઉપર લગાડી બાલકને ધવડાવવું, એટલે ટીચકીનું દરદ ઓછું થશે, અને બાલકને પણ તેમાંથી દુધ ખેંચવાને કાંઇપણ અડચણ થશે નહી, તથા આ ઉપાયથી ટીચકીની ચામડી પણ જલદીથી દરોસ્ત થઇ જશે. **બીજું.**—જો બાલકને જન્મ આપવાની આગમજથી થાનની ટીચકીને દારમનીછાલના ઉકાલાથી વારંવાર ધોયા કરે તો તેની ચામડી સખત થાયછે, અને પછવાડેથી તેને ઉપલી કીસમની કાંઇપણ ઇજા એકાએક થતી નથી.

૬૫૮.—બાલને મજબુત કરવાનો ઉપાય.—આંબલાં શેર ૧) ને ૩) રાત સુધી પાંણીમાં ભીંજવી રાખી તેમાં ગાયનું ઘી શેર ૧) નાખી ચુલાપર મુકી ગરમ કરવું, જ્યારે તેમાંનું બધું પાણી બલી જઇ તેમાં નરદમ ઘી રેહેકે નીચે ઉતારી થંડું પડેને જયાંથી બાલ ખરતા હોય ત્યાં મસલવું. જો બાલ વધારવાની મરજી હોયતો આંબલાંનું તેલ ભરવાથી બાલનો વધારો થાયછે.

૬૫૯.—બાલ કાલા કરવાનો ઉપાય.-ખાખરાના જડની છાલ બારીને તેની રાખ ટાંક ૧૦) તથા બારેલી સીપનો ચુનો ટાંક ૨ાા) લઇ એક વાસણ-માં નાખી તેની અંદર ભાંગરાનો રસ નામી ૮) દીવસ સુધી ઘુંટીઆં કરવું. પછી તે એક બાટલીમાં ભરી રાખી જયાં સફેદ બાલ હોય ત્યાં મસલીઆથી કાલા થાયછે. **બીજુ**—કાલા ભાંગરાની ભુકીની એકેક ફાકી આસરે ૨) વરસ સુધી ફાકે તો સદા બાલ કાલા રેહે.

૬૬૦—બેહેરાપણું.—જો લાંબા ભીનાયલા બાલને ઘણા વખત સુધી સુકા કર્યા વગર પોતાની મેલે સુકાવા દીધા હોય તો બેહેરાપણું નીપજેછે. આ ઉપરથી આપણી દેશી સ્ત્રીઓએ ચેતવણી લેવી.

૬૬૧. બેહેરાપણાનો સેહેલો ઉપાય.-જો બેહેરો માણસ રાતના સુતી વેલાએ એક અથવા બે ટીપાં સુખડનાં તેલનાં કાનમાં નાખ્યા કરે તો તે સાંભલતો થાય.

૬૬૨. બોબડી બોલીનો ઉપાય.—બોબડાં માણસે વાંચતી વખતે ધીરે અવાજે વાંચવાને શરૂ કરવું, અને એમ વાંચતાં વાંચતાં આસ્તે આસ્તે અવાજને વધારતા જવું, તે એટલે સુધી કે અવાજ મોહોટો નીકલે. આ રીતથી ઘણા બોબડાં માણસોને ફાયદો થયલો જણાયોછે.

૬૬૩. ભુખ ઘણીનો ઉપાય.—જેને ભુખનો હાર ઘણો હોય, તથા અન ઘણું ખાતો હોય, તેણે ઘી, માખણ, મલાઇ, દુધ, દહી ઇત્યાદી, ચીકણી ભારી વસ્તુઓ વધારે ખાવી, એટલે આસ્તે આસ્તે તેની ભુખનો ઘણો હાર નરમ પડતો જશે. ઘણી ભુખનો હાર ગરીબ માણસને ઘણો ભારી પડેછે.

૬૬૪. ભુખ થોડીનો ઉપાય.—જેને ભુખ સારી લાગતી નથી અને ખાધેલું હજમ થઇ શકતું નથી તેણે ઘણુંજ હલકું છતાં સુતરું ખાણું ખાવું, તથા ખાટી, તીખી, કડવી, એવી હજમ કરનારી વસ્તુઓ ખાવી ; દુધ, દહી, ઘી એવી ભારી વસ્તુઓથી પરહેજ રેહેવું, એટલે તેની ભુખ લાગવાની ગયલી શકતી ધીમેધીમે પાછી આવશે.

૬૬૫. મરડાનો ઉપાય.—કેરીની ગોટલી, બીલી ધાવરીના ફુલ, મોચરસ, સુઠ, બરોતી (જાંબુના દલીઆ), અજમો, કંતાનના બીજ, ઇદરજવ. એ જણસો બરાબર વજણે લઇ ઝીણું છુદીને તેમાંથી દરરોજ ૨) તોલા દહીમાં મેલવી સવારના પોહોરમાં ખાવું. એ પ્રમાણે ૭) દીવસ સુધી ચાલુ રાખવું.

૬૬૬. મરડાનો ઉપાય બીજો.—ધાવરીના ફુલ, વરીઆલી, શાકર, જાયફલ, એ દરેક જણસો ૪) ટાંકને વજણે લઇ પાણીમાં વાટીને તેની એકેક ટાંકની ગોલીઓ વાલવી, અને દરરોજ સવારના એકેક ગોલી ખાવી. **બીજું.**—શાકર ટાંક ૧) તથા અફુસો ટાંક ૧) ને છુંદી ભુકો કરી દુધમાં મેલવી દરરોજ સવારના પીવું.

૬૬૭. મબાખરીનો ઉપાય.—તરાએમન ટાંક ૨), મરી ટાંક ૨), પીપર ટાંક ૨), અને કરયાતાંના પાંદડાં ટાંક ૨) એ સઘલાને બારીક છુંદીને ચાલી તેમાં ગોલી વલે એટલો ગોળ નાખી દરેક ગોલી ૨) ટાંકની વાલવી, અને તે દરરોજ સહુવારે થંડા પાણી સાથે ખાવી.

૬૬૮. મલમ કાથાનો.—પેહેલાં ૦ાા) પેંત ઓલીવનાં તેલની અંદર ૨૪) આંઉંસ પીલી રાલને પીગલાવવી, અને પછી તેમાં ૧) આંઉંસ ફટકીની બારીક ભુકી અને ૩) આંઉંસ કાથાની બારીક ભુકીને ઉમેરી એકરસ કરવું. ગરમીના દાહાડામાં બીજા સાધારણ ચરબીના મલમ કરતાં આ મલમ ગુંમડાં, ચાંડાં, તથા નાસુર ઉપર ઘણો અકસીર છે.

૬૬૯. મલમ ઇંડાંનો.—મધમાખનું મીણ ૪) દ્રામ, બદામનું તેલ ૧ાા) આંઉંસ, અને ૧) ઇંડાંની દાલ. મીણને ગરમ કરી તેમાં તેલ તથા દાલ ઉમેરી એકરસ કરવું. આ મલમ છોલાઇ ગયલી ચામડીને તતરવા અથવા ફાટવા દેતો નથી, પણ તેને નરમની નરમ રાખી રૂજ લાવે છે, ચાંડાંનો અકસાત તથા આગ નરમ પાડે છે, ઇત્યાદી.

૬૭૦. મલમ લસણનો.—લીલું છુંદેલું લસણ ૨) ભાગ અને ચરબી ૩) ભાગ. આ બંનેને ધીમી આંચ ઉપર ૦ાા) કલાક ખદખદાવવું, અને પછી દાબીને નાચવી લેવું. એને પીડુ ઉપર મસલ્યાથી પેટમાંના દુખાવાને તથા સગ્રણીને ફાયદો કરે છે; છાતી ઉપર તથા બરડાના કાંઠા ઉપર મસલ્યાથી હડખીના ઠાંસાને નરમ પાડે છે.

૬૭૧. મલમ ફૉસફૉરસનો.—ફોસફોરસ ૧) દ્રામ અને ચરબી ૬) આંઉંસને ૩) દ્રામ. આ બંનેને એક પોહોલાં મોહોડાંવાલી સીસીમાં નાખી તે સીસીને ગરમ પાણીમાં મુકી પીગલાવવું અને જયારે તે પીગલી રહે કે સીસીને બાહેર કાહાડી ઘણી જલદીથી જયાંસુધી મલમ બંધાય ત્યાંસુધી હીલવ હીલવ કરવી. એને નજલા ઉપર, જુંના સંધીવા ઉપર, તથા બીજાં ઘણાક ચામડીનાં દરદ ઉપર મસલવામાં આવે છે.

૬૭૨. મલમ કાલો.—ડામર ૧૧) આંઉંસ, રાલ ૧૧) આંઉંસ, મધમાખનું મીણ ૧૧) આંઉંસ, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. આ સઘલાંને સાથે

ગરમીથી તાવવું, અને કપડાંમાંથી ગાળી લઇ જ્યાંસુધી તે બંધાય ત્યાંસુધી તેને હીલવ હીલવ કરવું. ગરચુમડાં તથા માથાંના કોહોવાત તથા નહી રૂઝતાં તથા વાસમારતાં ચાંદાંને સાફ કરી નાખે છે. એને આપણા લોક કાલો ખીઝલીકન (બેઝલીકન) કેહેછે.

૬૭૩. મલમ પીલો.—મધમાખનું પીલું મીણ ૨) આંઉંસ, પીલી રાલ ૫) આંઉંસ, અને ચરબી ૮) આંઉંસ. આ સઘલાંને ધીમાં ઇંગાર ઉપર સાથે તાવી ગરમ ગરમ ફુલાનેલમાંથી ગાળી લઇ જ્યાંસુધી તે બંધાય ત્યાંસુધી તેને હીલવ હીલવ કરવું. અને પીલો ખીઝલીકન (બેઝીલીકન) કેહેછે, અને એનો ગુણ પણ ઉપલા કાલા મલમને મલતોજ છે.

૬૭૪. મલમ સાદો.—ઓલીવનું તેલ ૫।।) પ્રવાહી આંઉંસ અને સુફેદ મીણ ૨) આંઉંસ. આ બંનેને ધીમા ઇંગાર ઉપર તાવી તે જ્યાંસુધી બંધાઇ જાય ત્યાંસુધી હીલવ હીલવ કરવું. એને આપણા લોક થંડો મલમ કહે છે. ચામડીને નરમ રાખેછે, રૂજાઇ જતા ફુલ્લા તથા નાની ફુલ્લીને, તથા દાઝેલી તથા બીલીસતરની ચામડીને, તથા ચામડી ઉપરના ઘસાને ફાયદો કરે છે. આ મલમની અંદર બીજી દવાઓ ભેલી ઘણી જાતના મલમ બનાવવામાં આવે છે, પણ તે બનાવનારે જે દવા એમાં ભેલે તેનો ગુણ સારી રીતે જાણવો જોઇએ.

૬૭૫. મલમ હીરાકસીનો.—હીરાકસીની બારીક ભુકી ૧।।) દ્રામ અને સાદો મલમ ૧) આંઉંસ. (જુઓ સાદો મલમ બનાવવાની રીત.) આં બંનેને સફાઇથી બરાબર ઘુંટીને મેલવવું. એને ગોવરાં ઉપર મસલ્યાથી ઘણો ફાયદો થાય છે.

૬૭૬. મલમ તરપીતનનો.—૨) રતલ તરપીતન અને ૧) રતલ સાદો મલમ. (જુઓ સાદો મલમ બનાવવાની રીત.) એને ધીમી ગરમીથી તાવી જ્યાંસુધી બંધાય ત્યાંસુધી હીલવ હીલવ કરવું. એને શરદીનાં દરદ ઉપર મસલ્યાથી ઘણો ફાયદો થાયછે. તરપીતનના ગુણથી કોણ અજાણ્યું છે?

૬૭૭. મલમ માયફલનો.—માયફલની કપડછાણ કરેલી ભુકી ૧) દ્રામ અને સાદો મલમ ૭) દ્રામ. એ બંનેને સારીપેઠે ઘુંટીને બરાબર મેલવવાં. હરસ અથવા બવાસીર ઉપર એ અકશીર છે તથા માથાંની દહરાજ અથવા ઉંદરીને માટે પણ એ સારો ઉપાય છે. (જુઓ સાદો મલમ બનાવવાની રીત.)

૬૭૮. મલમ, કપુરનો.—કપુરની ભુકી ના) આંઉંસ લઇ ૧) આંઉંસ સાદા મલમ (જુએ સાદો મલમ બનાવવાની રીત.) સાથે સારી પેઠે મેલવીને એકરસ કરવી.

૬૭૯. મલમ, પારાનો.—૪) આંઉંસ ઓલીવ ઓઇલ તથા ૪) આંઉંસ સફેદ રાજન નાખી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મેલવી દેવું. પછી નીચે ઉતારી થંડું પાડી ખલમાં નાખીને તેમાં સાફ કીધેલા પારા સાથે બરાબર મેલવી દેવું, પછી ૨) રતલ બોદારસીંગનો મલમ લઇ પેલી ખલમાં થોડો થોડો નાખતા જવું અને ઘુંટતા જવું. એ રીતે બધો મલમ પારાની સાથે મેલવી દઇ કાચના ડાબરામાં ભરી રાખવો.

૬૮૦. મલમ, બોદારસીંગનો.—૪) રતલ બોદારસીંગ, ૧) ગ્યાલન ઓલીવ ઓઇલ, અને ૩।।) પેંત પાણી એ સઘલાંને ત્રાંબાના વાસણમાં નાખી ૪) અથવા ૫) કલાક સુધી ચુલાપર મુકવું, અને તેલની સાથે બોદારસીંગ બરાબર મલી જાય ત્યાં સુધી હીલવ હીલવ કરવું, જો ખપે તો જરા પાણી વધારે રેડવું.

૬૮૧. મલલ, ફટકીનો.—ફટકીનો બારીક ભુકો ૧) દ્રાંમ, લારડ (ડુકરની ચરબી) ૧।।) આંઉંસ. એ બંનેને એક વાંસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મેલી પીગલાવવું, અને તે એકરસ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટવું, પછી નીચે ઉતારી થંડું પાડી કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૨. મલમ, ચાકનો.—પ્રીપેર્ડ ચાક (ધોયલો ચાક) તથા ચરબી એ બેઉ સરખે ભાગે લઇ ચુલા ઉપર મેલી પીગલાવવો, અને તે એકરસ થવા પછી ઉતારી થંડું પાડી એક કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૩. મલમ, લાલ.—ગુલે અરમાની શેર ૧) શીંદુર શેર ૨) એ બંનેને ખલ કરી તેમાં તેલ શેર ૪।।) નાખી તેને ધીમે ઇંગારે ઉકારી આસરે ૪) જોસ આવે કે નીચે ઉતારી થંડું પડે ને કાચના વાંસણમાં ભરી મુંકવું. (એ રૂજવવાના કામમાં આવેછે.)

૬૮૪. મલમ, બાલતોરા તથા ખીલનો. આરટી કપુર ૪) તોલા, ઇસેસ ૪) તોલા, સાબાનની કોરી સફેદ ૪) તોલા એ ત્રણેને એક ખલનાં નાખી ના) દાહાડો બરાબર ઘુંટીને મલમ જેવું કરવું.

૬૮૫. મલમ, દાઝેલાનો.—રાલ ટાંક ૩), ગુલે અરમાની ટાંક ૧), સંગજીરૂં ટાંક ૧), અને ગાયનું ઘી તોલા ૪). પેહેલાં ઘા ધોઇ ઉપલી ચીજમાં મેલવી મલમ જેવું બનાવવું.

૬૮૬ મલમ, ખુજલીનો.—મનસલ તોલ ૩) ને ઘણો બારીક ઘુંટીને ૧) શેર ગાયના ઘીમાં મેલવી ગરમ કરવો, પછી એક વાંસણમાં થંડું પાણી નાખી તેમાં પેલી ગરમ દવા નાખી દેવી. પછી તેમાંથી બાહાર કાહાડી કાચના વાંસણમાં ભરી રાખવો.

૬૮૭. મલમ, બેરજીનો.—બેરજી (રાજન) તોલા ૫) પીલું મીણ તોલા ૫), અને અલસીનું તેલ તોલા ૫), પેહેલાં મીણને ૧) વાસણમાં નાખી ચુલા પર ગરમ કરવું, જ્યારે મીણ પીગલી જાય કે તેમાં બેરજીનો બારીક ભુકો નાખી એકરસ થાયને તેમાં તે રેડવું, અને તેને ધીમી આંચે રાખી થોડોવાર પછી નીચે ઉતારી કપડાંએ ગાલીને એક કાચના વાસણમાં ભરી રાખવું.

૬૮૮. મલમ, જખમ રૂજાવવાનો.—મોરથુથુ તોલા ૨), સફેદ મીણ તોલો ॥), પારો તોલો ૦।), બોદારસીંગ તોલો ॥), સફેદ કાથો તોલો ॥) અને સંગેજરાહત તોલો ॥). એ સઘલાને છુંદી બારીક કરીને કાંસાની ઠાલીમાં નાખોને તેમાં ગાયનું ઘી નાખી લીંબડાના સોટાએ ઘુંટીને મલમ કરવો. (એ મલમ ગમે તેવા કઠણ જખમ રૂજાવવાના કામમાં આવેછે.)

૬૮૯. મધમાખ તથા ભમરાના ચટકાનો ઇલાજ.—મધમાખ અથવા ભમરાએ જેવો ચટકો મારયો કે તુરત ઘડીયાલની કુંચી તે ચટકાવાલા ભાગ ઉપર દાબવી, એટલે તે ભાગનું માસ ઉપસાઇ આવશે. પછી તેમાંથી જો ચટકાનો કાંટો દેખાય તો સંભાલથી તેને બાહેર કાહાડવો, અને તેની ઉપર ગુલીનો કટકો ઘસીને લગાડવો; અથવા એક ગલાસની અંદર એક નાનો કટકો કલીચુનાનો નાખી પીગલાવવો, અને તેનું નીતરૂં પાણી ડંખ મારેલા ભાગ ઉપર ચોપડયા કરવું. આ ઉપલા ઉપાયોથી ચટકાનું દરદ નાબુદ થઇ જાય છે.

૬૯૦. મસાનો ઉપાય.—મસાને મથાલેથી થોડાથોડો કાપીને કાસતીક લગાડવી અને જેમ બને તેમ સાફ રાખવાની તજવીજ કરવી. બીજા થતા અટકાવવા માટે દરીઆનાં પાણીથી નાહાવું.

૬૯૧. માકડ, ચાંચડ તથા મચ્છરનાં ચતકાનો ઈલાજ.—જે ભાગપર ચતકા મારયા હોય તે ભાગને સેલેદ ઓઇલ લગાડી ખુબ ચોલવો. આ રીતથી ચતકાનો ખજવાત તરત નરમ પડી જાય છે. કોઇબી જાતનો સ્પીરીત લગાડવો નહી.

૬૯૨. માકડનો નાશ કરવાનો ઉપાય.-૧) આંઉંસ રસકપુર, ૨) આંઉંસ કપુર, ૧) પૈંત મરૂફ સ્પીરીત, અને ૪) આંઉંસ તરપેનતાઇન. રસકપુર તથા કપુરને વાટીને સ્પીરીતમાં મેલવી તેમાં તરપેનતાઇન ઉમેરો. પછી ઘોડીયાની ફાટ અથવા એવીજ બીજી જગા કે જ્યાં માકડનો ઉપદ્રવ થતો હોય ત્યાં પીછીથી ચોપડવુ. આ મેલવણી ઘણી ઝેરીછે, માટે એની સીસી બચ્ચાંના હાથમાં આવે નહીં તેની સંભાલ રાખવી.

૬૯૩. માખ તથા મચ્છરને ઓછાં કરવાની રીત.—એક રકાબીમાં ૧) ચમચો કાલાં દલેલાં મરી, ૧) ચમચો રાતી ખાંડ, અને ૧) ચમચો મલાઇ સાથે મેલવીને જ્યાં માખ તથા મચ્છર ઘણા ભમતાં હોય ત્યાં મુકયાથી તેઓનો નાશ થશે. **બીજું.**—ગ્રેગ ગ્રીન ચાહ બનાવી તેમાં વધારે ખાંડ નાખી તેને થંડી પાડવી, અને પછી તેને રકાબીઓમાં નાખી મુકયાથી પણ માખનો નાશ થશે.

૬૯૪. માથાનો કોહોવાટ અથવા ઉંદરીનો ઉપાય.—એ દરદવાલાનું માથું બબે દીવસે આખું બોરાવીને લીંબુના રસમાં મોંગરેલ તેલ મેલવીને દશ બાર દીવસ સુધી લગાડવું. એથી નહી ફાયદો થાય તો ૨) હીમજી હરડે લઇ તેને ઘીમાં તલીને બારીક વાટીને માથાં ઉપર લગાડવી.

૬૯૫. માથાંના ખોરાનો ઉપાય.—૧) પૈંત ગરમ મીઠાં પાણીમાં ૧) ઇંડાની દાલને સારી પેઠે મેલવી તે ગરમ પાણીથી બાલને ચોલીને ધોવા, અને પછી બીજાં સાફ ગરમ પાણીથી માથું ધોઇ નાખવું. **બીજું**—તંકનખાર ગરમ પાણીમાં પીગલાવી તેથી માથાંને ધોયા કરવું.

૬૯૬. માથાના ખોરાનો ઉપાય બીજો.-ચણાને છાશમાં ભીજવીને જ્યારે નરમ થાય ત્યારે માથા ઉપર મસલવા અને બે કલાક રહીને માથું ધોઇ નાખવું **બીજું**—ઉજલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ સાથે મેલવીને માથા ઉપર લગાડીને માથું ધોઇ નાખવું.

૬૯૭. માથું ઉંચું રાખી સુતાથી ગેરફાયદો.—માથું ઉંચું રાખી સુતાથી મગજમાં ફરતું લોહી કમટી થાય છે, માટે ખસુસ કરીને તાપમાં અથવા નબલાઇના દરદોમાં હમેશાં બીછાંનાની સપાટીએ માથું રાખીને સુવું જોઇએ.

૬૯૮. માણસની ગોલી મોહોટી થઇ હોય તેનો ઉપાય.—એવું કેહેવામાં આવે છે કે ૨) ટાંક સીસું અને ૨) ટાંક કાચકને વલેરીઆનાં પાતરાંના રસ સાથ મેલવી ગોલી ઉપર લેપ કરે તો ગોલી નાની થાયછે. ઘણાક જણ તમાકુનાં પાતરાં બાંધેછે; પણ તેથી કેફ ચહડી જીવ ઘણો ઘભરાયછે. સૌથી સરસ ઇલાજ એ છે કે આ કામમાં માહીતગાર ડાકતરની સલાહ લેવી.

૬૯૯. મીલ્ક ઓફ રોઝીઝ.—૨) આંઉંસ બદામનાં તેલને ૧।) બાતલી ગોલાબ સાથ મેલવી તેમાં ૨૦) ટીપાં ઓઇલ ઓફ તારતારનાં ઉમેરવાં. આ મેલવણી ખીલ ઉપર લગાડયાથી ખીલ સાફ થઇ ચામડી નરમ અને સુવાલી થાયછે.

૭૦૦. મોહોડા પરના ખીલનો ઉપાય.- મટરનો આટો સરકામાં ભીંજવીને મોહોડાંપર ચોપડવો, અથવા ઈંડાંના કોટલાં તથા મરઘીના હાડકા બાળીને તેને સરકામાં ભીંજવીને ચોપડવા અને તેથી ફાયદો નહીં થાય તો દરાખના ઝાડનું લાકડું બાલો તેની રાખ કરી સરકામાં મેલવીને મોહોડાં ઉપર ચોપડવુ.

૭૦૧. મોહોડાંમાં ચાંદી પડી હોય તેનો ઉપાય.—ઉજલી તપકીર ગાંધીને ત્યાંથી લાવી ચાંદી ઉપર ભભરાવવી. **બીજું.**—ચીની કબાલા, એલચો અને કાથો એ ત્રણેડ જણસો ટાંક ૧) લાવી, છુંદી કપડ છાંડ કરીને ચાંદી ઉપર ભભરાવવું. એ દવા ભભરાવ્યા પછી મોંહ ઉગાડું રાખવું કે ગરમી ઝરી જઇ મોમાની ચાંદી સાફ થઇ જાય.

૭૦૨. મોહોડાંમાંથી ઉંગમાં હોજ ગલે તેનો ઉપાય.—જેઓને ઉંગમાં હોજ ગલતી હોય તેઓએ સુંઠ, અકલગરો, તથા બીજી એવીજ તીખી વસ્તુ મોહોડાંમાં રાખી હોજ ગલતી કરવી, એટલે રાતના ઉંગમાં હોજ ગલતી બંધ થશે.

૭૦૩. મોહોડાંની દુરગંધીને સ્વચ્છ કરનારી ટાંકણી.—૨) દ્રામ દ્રાઇ કલોરાઇદ ઓફ લાઇમ, ૮) આંઉસ ખાંડ, ૧) આંઉંસ સ્તાર્ચ, ૧) દ્રામ ગમ ત્રેગેકેન્થ, અને લાલ રંગ આપવાને માટે ૨) ગરેન કારમાઇન. આ સઘલી વસ્તુઓને પાણી સાથે મેલવી નાની નાની ટાંકણીઓ બનાવવી, અને દાહાડામાં ૫) અથવા ૬) ખાવી, એટલે મોહોડાં તથા હોજરીમાંની સઘલી દુરગંધી સાફ થઇ મોહોડાંનો સ્વાસ મીઠો અને ખુશબોદાર થશે. જેઓનું મોહોડું હમેશાં વાસ મારેછે તેઓની સાથે નજદીકથી વાતચીત કરતાં સામા આદમીને ભારે કંટાલો ઉપજેછે, માટે એવી વેલાએ જો આવી જાતની બે અથવા ત્રણ ટાંકણી મોહોડાંમાં રાખી હોય તો વધારે સારૂં.

૭૦૪. મોહોડું વાસ મારવાનાં કારણો.- બ્રશ અને મંજન વાપડયાં છતાં બરાબર રીતે દાંતની બેઉ બાજુ સાફ નહી કર્યાથી ખાધેલો ખોરાક દાંતની વકતારોમાં ભરાઇને કોહોવાથી મોહોડું વાસ મારેછે જે લોકોના દાંત ઉપર સુફેદ, પીલી, અથવા કાલી પોપડીઓ બંધાયછે તેઓનાં મોહોડાં હમેશ વાસ મારેછે. દાંત સાફ હોવા છતાં જ્યારે કોઠો કબજ હોય તથા બદહજમી ઘણી હોય ત્યારે પણ મોહોડું વાસ મારેછે.

૭૦૫. મોહોડું વાસમારે તેનો ઉપાય.- ૦॥) આંઉંસ લીકવીડ કલોરીનેતેદ સોદાને ૯॥) આંઉંસ જંતરથી ગાલેલાં પાણી સાથે મેલવો. એમાંથી ૧) ચાહેની ચમચી એક ગલાસ પાણીમાં નાખી દાંતણ કરવું, એટલે મોહોડાંમાનો ખરાબ વાસ સ્વચ્છ થશે. **બીજું.**—એક તમલર પાણીમાં ૧) ચાહેની ચમચી સોલ્યુશન ઓફ કલોરાઇદ ઓફ સોદા નાખી તેથી દાંતણ કરવું અને પછી એજ દવાનાં ૬) થી તે ૧૦) ટીપાં એક વાઇન ગલાસ પાણીમાં મેલવી પી જવું. આ દવા જેઓનું મોહોડું હમેશાં વાસ મારતું હોય તેઓને ઘણો ફાયદો કરેછે.

૭૦૬. મોહોડું વાસ મારે તેનો ઉપાય બીજો.—કસતુરી, અગર અને લવંગ એ બધાનો ઝીનો ભુકો કરી દરરોજ ઘણા દીવસ સુધી દાંતે ઘસવું. **બીજું**—બાવલની છાલ ઉકાલી તેમાં ફટકી વાટીને નાખી તેમાંથી દીવસમા બે ત્રણ વાર કોગલા કરવા, અને તે માણસે દારૂ પીવો નહીં.

૭૦૭. રકતપીત્તનો ઉપાય.—થોડાંક જંગલી પોમાડીયાનાં બીજને વાટી બારીક કરીને ગાયનાં દુધ સાથે ભીંજવી સહવારને પોહોર રકતપીત્તવાલો માણસ પીએ તો તેને ફાયદો થાયછે.

૭૦૮. રકતપીત્તનો ઇલાજ બીજો.—સાંપની કાંચલી માસા ૨) ખજુર સાથે મેલવીને દરરોજ ખાવી, અને રકતપીતથી પગના તલીઆમાં નાસુર પડયું હોય તો હલદ માસા ૧૦), પારો માસા ૫) તથા ગાયનું ઘી માસા ૩૦). એ બધાનો આસરે ૪) કલાક સુધી ખરલ કરવું, અને પછી વેલાતી ધાનું કપડું લઇ તેની ઉપર ઉપલી દવા લગાડી તેની પટી મારવી અને તે નીકલી નહી જાય તેને માટે કાલા મલમની ઉપરથી પટી મારવી.

૭૦૯ રતાંધલો.—ઘણા મરચાંનો ખોરાક લીધાથી માણસ રતાંધલો થતો નથી પણ આખો દાહાડો ટડકામાં ફરયાથી અથવા સુરજના કીરણ આંખ ઉપર પડવા દીધાથી રાતનો અંધાપો આવેછે. **ઉપાય** —સુરજની રોશનીના તાપથી દુર રેહેવું.

૭૧૦. રતાંધલાનો ઉપાય.—સાબુ મીશરી તથા જુનો ગોળ એ બંનેને કાસાંની થાલીમાં પુશકલ ચોલીને આંખે અંજન કરે તો જેને રાતના નહી દેખાતું હોય તે જોતો થાય, અને આંખે આરામ થાય.

૭૧૧. રતાંધલાંનો ઉપાય, બીજો.—સંધેસાના પાતરાં છુંદી તેનો લેપ કરીને માથે અથવા આંખે બાંધવાં. **બીજું.**—સમદર ફુલ તાંક ૧) લઇ ત્રાંબા અથવા કાંસા ઉપર ૧) આખો દહાડો ઘસીને બીજે દીવસે આંજવું, અને પછી માખણ ટાંક ૩) માં ખરલ કરીને આંજવું, અને તેથી ફાયદો નહી થાય તો કંટોલના ફુલનો રસ ૨૧) દીવસ સુધી આંજવો.

૭૧૨. રેચનું એમબ્રોકેશન (હડખીના ઠાંસા ઉપર ચોપડવાની દવા) બનાવવાની રીત.—આ દવા છપેલાં નામથી ઈંગરેજી ધાંધીઓની દુકાને મોંઘી વેચાયછે, અને જોકે એના બનાવનારે એની બનાવટ છુપી રાખીછે, તોપણ દાકતર પેરીસે એ દવાને તપાસી તેની બનાવટ આ પ્રમાણે આપીછેઃ—૨) ભાગ ઓલીવ ઓઇલ, ૧) ભાગ લવંગનું તેલ, અને ૧) ભાગ ઓઇલ આફ એમબર. આ હડખીના ઠાંસા ઉપર ચોપડવાની દવા અકસીર માલમ પડવાથી આપણા દાકતરો પણ એને વાપરવાની ભલામણ કરેછે, માટે જેઓને જોઇએ તેઓએ દુકાનપરથી વેચાતું લાવવું, અથવા ઉપલી બનાવટ પ્રમાણે બનાવી વાપરવું. એને રાતના સુતી વેલાએ છાતી ઉપર ચોળીને ચોપડી સુઇ જવું.

૭૧૩. લકવાનો ઇલાજ.—રેવનચીનો શીરો માસા ૪), શીકોતેરી એળ્યો માસા ૪), તજનો ભુકો માસા ૪), અને વેલાતી સાબુ માસા ૮). એ બધી જાગુસોને છુંદી કપડછાંડ કરીને તેની ૭) ગોળી વાલવી, અને તેમાંથી દરરોજ ૨) થી ૭) સુધી સુતી વખતે ગળવી.

૭૧૪. લકવાનો ઇલાજ, બીજો.—રોઇબારબ માસા ૮) શીકોતેરી એળીઓ માસા ૬), હીરાબોલ માસા ૪), અને એસેન્સ આફ પેપરમીન્ટ ટીપાં ૩૦). એ સઘલાંને છુંદી કપડછાંડ કરી તેમાં પેપરમીન્ટના ટીપાં નાખીને ગોળી વલે એટલું પાણી નાખી વટાણા જેવી ગોળીઓ વાલવી, અને તેમાંથી સવાર સાંહાજ ૨) માસાને વજાણે ગોળી ગળવી અને પછી છોલી કાહાડેલી રાઇ તોલા ૨॥), ટરપેનટાઇન તોલા ૨॥, તથા તલનું તેલ તોલા ૧૦). એ બધાને મેલવીને જ્યાં હાથ પગ રહી ગયા હોય ત્યાં મસલવું.

૭૧૫. લચકનો ઇલાજ.—૧) મોહોટો ચમચો મધ, તેટલુંજ નીમક, અને ૧) ઇંડાંની સુફેદીને એકરસ કરી એક કલાક સુધી ઠરવા દેવું, અને પછી તેને દુખતા ભાગ ઉપર લગાડી મજબુત પાટો બાંધવો.

૭૧૬. લાંબુ ચાલ્યાથી પગનાં તલીયાંમાં છાગરા પડયા હોય તેનો ઉપાય.—રાતના સુતી વખતે હાથના ખોબલામાં થોડો સ્પીરીત લઇ તેમાં ચરબીની મીનબતીનાં ટીપાં નાખી મેલવવું, અને આ મેલવણી પગનાં તલીયાં ઉપર મસલવી.

૭૧૭. લોહીને ઉનહાલામાં કોહી જતું અટકાવવાની રીત.—ઉનહાલના દાહાડામાં લોહી કોહોવાની ધાસ્તી રહેછે, માટે ભાજીપાલાનો ખોરાક વધારવો, તથા સરકો, આમલી, કેરી, ખાટાં તથા મીઠા લીંબુ વગેરે ખાધામાં લેવાં. જેઓને હોજરીમાં ખોરાક કોહોવાથી ખરાબ અટકાર આવતા હોય તેઓએ એવી જાતનો ખટાસ વાપરવો; પણ જેઓની હોજરીમાં ખટાસ થતો હોય તેઓએ એનો અટકાવ કરી માંસનો ખોરાક લેવો.

૭૧૮. વગર તાવના સંધીવાયુંનો ઇલાજ.—શીકોતેરી એળ્યો તોલો ૧) અને રેવનચીની ખટાઇ તોલા ૨) ને એકઠું કરી બારીક વાટી દરરોજ ગરમ પાણી સાથે ફાકવું, અથવા ગોળીઓ વાલી ગળવી જેથી હલકો જોલાબ આવશે, અને પછી એક પીપમાં છાતી સુધી પોહોંચે એટલું ગરમ પાણી નાખી તે માણસે બેસવું, અને પાણી થંડું પડે ત્યારે બાહેર નીકલવું, કેટલેક ઠેકાણે ગંધકની ખાંન હોવાના સબબથી તેના ઉપર ગરમ પાણીના કુંડાં હોયછે તેમાં એ દરદી નાહાય તો ઘણો જલદીથી ફાયદો થાયછે.

૭૧૯. વાલો નીકલે તેનો ઇલાજ.—કચચનાં પાતરાં ખારાં પાણીમાં વાટીને બાંધે તો વાલો સુકાઇ જાય અને આરામ થાય.

૭૨૦. વાહાણ લાગાથી ઊલતી થાયછે તેને બંધ કરવાનો ઉપાય.—જેને વાહાણ અથવા આગબોત લાગી હોય તેને જો ૧૦) અથવા ૧૨) ટીપાં કલોરોફોરમના પાણીમાં આપ્યાં હોય તો ઉલતી તુરત બંધ થાયછે.

૭૨૧. વીછુના દંખનો ઇલાજ.—૧) ચમચો રમ દારૂમાં થોડુંક નીમક મેલવી વીછુના દંખ ઉપર મસલ્યું હોય તો તેની આગ નરમ પડેછે. **બીજું.**—કારબોલીક એસીદ લગાડયાથી પણ ફાયદો થાયછે. **ત્રીજું.**—માખાણ, અથવા લસન અથવા મુલાનો રસ ઘસવાથી પણ વીછુનું ઝેર ઉતરી જાયછે. **ચોથું.**—૦।) અથવા ૦॥) હરીયાને એક પાન સાથે ખવાડે તો તુરત વીછુનું ઝેર ઉતરી જાયછે.

૭૨૨. વીછુંનાં ડંખનો ઇલાજ, બીજો.—જ્યાં વીછું કરડયો હોય તેને બે તસુને છેટે એક સુતરીથી બાંધી લેવું, કે ઝેર ઉપર ચહડે નહી. પછી તેની ઉપર માખાણ, લસણ, તથા મુલાના રસને ઘણો વખત પછી મસલવું, અને તેના બંને કાંનમાં ઉજલા આંકડાંની જડ ખોસીઆથી ઝેર ઉતરી જાયછે.

૭૨૩. શરીર પરના સોજા ઊતારવાનો ઇલાજ.—એરંડાની જડ ઇંદ્રજવ સુંઠ, પીપર, સાજી જવખાર હલદર અને દેવદાર એ સરવે સરખે વજણે લઇ બારીક છુંદીને તેમા (રીમેહાઇન) એટલે લુહારની કોહોડમાં ઘડતાં જે લોહોડાંનો ભુકો પડેછે

તે ઉપર કહેલી દવાના વજાગનો ત્રીજો ભાગ લઇ બારીક છુંદીને બધું સાથે મેલવી નાખવું, અને તે દરરોજ સહવારના ટાંક ૨) ને આસરે ૨) અઠવાડયાં સુધી ખાવું.

૭૨૪. શરીરની ચામડી ઉજલી કરવાનો દેશી ઉપાય.—તલ, જીરૂં, સંખજીરૂં, અને સરસી એમને સરખે ભાગે લઇ દુધમાં વાટી દીસે ચોપડયાથી ચામડીનો કાલાસ નીકલી જઇ સફાઇ અને સુફેદી આપેછે. જેઓની ગોરાં થવાની ઇચ્છા હોય તેઓએ આ નુસખો અજમાવી તેની સચાઇ તપાસી લેવી.

૭૨૫. શરીરમાં મસા થાયછે તેનો ઉપાય.—સંચોરો ઇંગાર ઉપર મુકી ફુલાવી જયારે સફેદ થાય ત્યારે બાહાર કાહાડી તેની બરાબર કલીચુનો લઇ બંનેને એકડા કરી તેને ત્રીજો હીસે કાંદો લેવો, અને તે સઘલાને ખલ કરી મસા ઉપર મુકવું એટલે મસાને જડમુલમાંથી બાલી નાખશે. **બીજું**—નીમખ અને કુવાનું પાણી સાથે મેલવીને મસા ઉપર દરરોજ ચોપડયાથી પણ ફાયદો થાયછે.

૭૨૬. શીતલાના ખાડા અથવા ચાઠાં પડતાં અટકાવવાનો ઉપાય.—જયારે શીતલાના દાણા બરાબર ભરાય ત્યારે તેની ઉપર નીચે પ્રમાણે મેલવાણી બનાવી ઉંટના બાલની પીછીથી ગરદન તથા ચેહેરા ઉપર લગાડવી, એટલે શીતલાનાં ચાઠાં અથવા ખાડા પડતા અટકશે એટલુંજ નહી, પણ તેની અંદર લાગતી કીડ, ઝણઝણાટ, તથા અગન પણ નરમ પડશેઃ—૩) ભાગ સેલેદ ઓઇલ અને ૧) ભાગ સુફેદ મધમાખનાં મીણને ગરમી લગાડી બંનેને સાથે બરાબર મેલવવું, અને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ઉંટના બાલની પીછીથી ગરદન તથા ચેહેરા ઉપર લગાડવું. આ પ્રમાણે શીતલાવાલા ભાગને ઢાંકયાંથી તે ભાગને બાહેરની હવા લાગતી નથી તેથી ચાઠાં પડતાં તદન અટકેછે, અને શીતલા સુકાઇ ગયા પછી ચામડી ઉપર એકબી ચાઠું અથવા ખાડો નજર પડતો નથી. ખરેખર, શીતલા એક ખુબસુરત કોમલ ચેહેરાને બદસુરત કરી નાખેછે, માટે જેઓ પોતાનાં બચ્ચાંઓની ખુબસુરતી જાલવી રાખવાની કાલજી રાખતા હોય તેઓની સનમુખ એહીનબરોવાલા દાકતર ઓલશોર્નનો ઉપઓ અનુભવી ઉપાય મેલ્યે છીયે.

૭૨૭. સલકમનો ઉપાય.—સરકો, છાશ અને કસબાબ ને જવના આટાનો બનેછે તે સાથે મેલવી ખાવું. **બીજું.**—ખસખસની પોસ ટાંક ૨), સુંઠ ટાંક ૧), ધાવરીના ફુલ ટાંક ૧) અને પાણી શેર ૬) લઇ તેમાં સઘલી જાણસો ખોખરી કરીને તે પાણી ચુલા પર ઉકાલવા મુકવું, અને પાણી શેર ૧) રહે ત્યારે લુંગડાં વટે તેને ગાલીને ૩) દીવસ સુધી સલકમ વાલાએ પીવું.

૭૨૮. સંઘરણીનો ઇલાજ.—રાલ ટાંક ૬), ખુરા ખાંડ ટાંક ૩), એલચી ટાંક ૨), સુંઠ ટાંક ૩) અને કટાનના બી ટાંક ૩). એ સઘલાને છુંદી એકઠું કરી દરરોજ સહવાર સાંજ ટાંક ૨) ની ફાકી ખાવો.

૭૨૯. સંઘરણીનો ઇલાજ, બીજો.—ખસખસનો પોસ બારીક છુંદીને દરરોજ સહવારે હથેલી ભરીને ફાકતા એ રોગવાલાને અફીણ ખાધાથી પણ ફાયદો થાયછે.

૭૩૦. સનેપાતનો ઇલાજ.—વછનાગ ટાંક ૧), ટંકણ ખાર ટાંક ૧), કાલા મરી ટાંક ૧) પીપર ટાંક ૧), અક્કલગરો ટાંક ૧), પારો ટાંક ૨), ગંધક ટાંક ૧) ચીતરો ટાંક ૧) સુંઠ ટાંક ૧) અને ચીનીકબાલા ટાંક ૨). એ સઘલાંને બારીક છુંદી ચાલનીએ ચાલી તેની ગોલી વલે એટલો ભાંગરાનો રસ નાખીને ખલમાં ખુબ ઘુંટવું, અને પછી તેની ચણોતી જેવી ગોલીઓ વાલી છાયડામાં સુકવવી અને દરરોજ ૧) ગોલી ગરમ પાણી સાથે ગલવી.

૭૩૧. સારસેપેરીલા બનાવવાની રીત.—૨ા) આંઉંસ જેમેકા સારસેપેરીલા, ૦ા) આંઉંસ સાસેફ્રાસ રૂત, ૦ા) આંઉંસ ગ્અઆયાક ઉદ, ૦ા) આંઉંસ નવું જેઠીમધ, ૬૦) ગરેન મેઝીરીયન બાર્ક, અને ૧ા) પેંત ઉકલતું પાણી ઉપલાં સઘલાં વસાણાને ખોખરાં કરી એક વાસણમાં નાખીને ઉપરથી ૧ા) પેંત ઉકલતું પાણી નામી ૧) કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારપછી તેને ધીમી આંચે ૧) પેંત પાણી રહે ત્યાંસુધી ઉકાલવું, અને થંડુ થવા પછી ગાલી નાખવું. આ દવા લોહી સુધારેછે, હોજરીને શકત્તી આપેછે, પસીનો લાવેછે, અને સંધીવા, નજલો, તથા બીજા ચામડીનાં દરદોને ફાયદો કરે છે. **ખોરાકઃ**—૧) અથવા ૨) વાઇન ગલાસ.

૭૩૨. સાંપના ઝેરનો ઉપાય.—જવો સાંપે ડંખ દીધો કે તરતજ તે ડંખથી એક આંગલ ઉપર દોરોથી મજબુત પાટો બાંધવો કે ઝેર ઉપર ચહડે નહીં પછી તેને વજ, આંકડાંની જડ તથા સીંધવ એ ત્રણે બરાબર વજન લઇ વાસી પાણીમાં ઘસીને પીવું અને તે ઉપર ગાયનું દુધ જેટલું પીવાએ એટલું પીવું. તથી નહીં ફાયદો કરે તો મરી ટાંક ૫) અને ગાયનું ઘી શેર ૧) પીવું. **બીજું.**—કાલો વછનાગ માસો ૧) ઘસીને સરપ કરડે કે તરત પીધાથી ઝેર ઉતરી જશે.

૭૩૩. સાલમનો ગુણ.—સાલમ સુફેદ છતાં વજનમાં ભારી હોય તે સરસ જાણવી; પંજાબી

સાલમ સારી ગણાયછે. એ ગરમોતર છતાં ભારીછે; ધાત પુષ્ટીને વધારે; નબલાઇને દુર કરી શક્તી આપે; આંમ, લોહીવીકાર, પીત્ત, કમલો, કમલી, એવા રોગોનો નાશ કરે

૭૩૪. સ્ત્રીઓને અધુરે મહીને છોકરૂં પડતું હોય તેનો ઇલાજ.—જે સ્ત્રીઓને અધુરે મહીને છોકરૂં પડવાની ટેવ હોય તેને જે વરસમાં હમેલથી પેટ ખાલી હોય તેજ વરસમાં નીચલો ઇલાજ કરવો. પેહેલાં સખત જોલાબ લેવો, પછી મેંદી, રતાંજલી, કોસંબી, એલચી, મોથ, જીરૂ, કપુર, અને કસ્તુરી એ સઘલી જણસો એકઠી કરીને બારીક વાટવી અને તેની ચણાના જેટલી ગોલી કરી દરરોજ સહવાર સાંજ એકેક ગોલી ખાવી, એ રીતે બે માસ સુધી ખાવી તથા તેની ઉપર પરહેજી રાખવી.

૭૩૫. સુકી ખુજલીનો ઉપાય.—પેહેલાં એક હલકો જોલાબ આપવો, અને પછી પારો ૧) તોલો તથા ગંધક ૧) તોલો. એ બંધે દવાને ધતુરાનાં પાંદરાના રસમાં ખલ કરીને શરીર ઉપર લગાડવું. અને મજીઠ, શાકર, સુનામખી અને જીરૂં એ સઘલી જણસો ૧) દોહોડીઆં ભાર લઇ તેને બારીક છુંદીને તેના છ પડીકાં કરવાં, અને તે સહવાર સાંજ એકેક પડીકું ગરમ પાણીમાં ફાકવું.

૭૩૬. સુંઠની ટાંકણી.—બારીક કરેલી સુંઠ ૪) આંઉંસ, સુફેદ ખાંડ ૨) રતલ, અને સ્તાર્ચ (કાંજીનો આટો ૧) રતલ. એ સઘલાંને ચદરના પાણી સાથે મેલવી ટાંકણી બનાવવી

૭૩૭. સુજેલા પારાનો ઉપાય.—જો પારા સુજેલા જણાય તો તે ઉપર કપુરના અરકનાં એક અથવા બે ટીપાં લગાડવાં, એટલે સોજો નરમ પડશે.

૭૩૮. સુવાવડી સ્ત્રીએ ધ્યાનમાં રાખવા જોગ થોડીક બાબતો.—સુવાવડી સ્ત્રીએ બાલકને જન્મ આપ્યા પછી બે દીવસ સુધી બીછાને પડી રેહેવું જોઇએ, તથા કોઇપણ કારણસર ઉઠીને હીલચાલ કરવી જોઇએ નહી, કારણ કે જરાબી ઉઠીને હીલચાલ કર્યાથી લોહી પીડુમાં ઉતરેછે અને દસ્તાન છુટી પડે છે. છુટા પછી તુરત ઉભું થવાથી તેજ વખત મરણ નીપજેછે. ૨. સુવાવડી સ્ત્રીએ બાલકને જન્મ આપ્યા પછી ચાર અથવા છ કલાક રહીને તે બાલકને ધવડાવવું જોઇએ, જેથી તે બાલકને ફાયદો થાયછે, અને સ્ત્રીનાં થાન સુજીને તેમાં દરદ થતું નથી. ૩. સુવાવડી સ્ત્રીનાં થાન દુખે તથા સુજે તો ગરમ પાણીનો શેક કરવો, અથવા સુમરેટું મીઠું તેલ ચોપડવું. ૪. સુવાવડી સ્ત્રીએ પાંચ અથવા છ દીવસ સુધી કાંજી, દુધ, અથવા ચાહ તથા તોસ્ત કરેલાં પાંઉં અથવા બીસકીત શીવાય બીજી કોઇપણ ચીજ ખાવામાં વાપરવી નહી. ૫. બાલકને જન્મ આપ્યા પછી સુવાવડી સ્ત્રી જો પાણી માંગે તો આપવું, તેથી કાંઇ અડચણ તથા અવગુણ થતો નથી. મુવેલું છોકરૂં જન્મે ત્યારે પણ પાણી અથવા દુધ આપ્યાથી નુકશાન થતું નથી, પણ ઓર જીવને આરામ થાયછે.

૭૩૯. સુલવાયુનો ઉપાય.—કોલમનો ભુકો તોલો ાા), સુંઠનો ભુકો તોલો ાા), કાલા મરીનો ભુકો તોલો ાા) તથા અફીણ ૧) ઘઉંભર. એ ચારે જણસો મધમાં મેલવીને ચટાડવી અને ઉપરથી ગરમ પાણી પીવું. **બીજું.**—સુંઠ તોલો ાા), સંચલ તોલો ાા), સીંધવ તોલા ૨), કાલાં મરી તોલો ાા) અને પીપર તોલો ાા). એ સરવે દવાને બારીક છુંદી તેને કપડછાંડ કરી તેના બે ભાગ કરવા અને તેમાંથી એકેક ભાગ મધમાં ચટાડી ઉપરથી ગરમ પાણી અથવા ફુદનાનો રસ પાવો.

૭૪૦. સેરડીના રસના અજીરણનો ઉપાય.—આદાનો રસ પીધાથી સેરડીના રસનું અજીરણ સારૂં થઇ જાયછે.

૭૪૧. સોપારીનું દાતણ.—સોપારી બાલીને તેનો કોલસો કરવો; પછી તે કોલસાનો બારીક ભુકો કરી ચાલી કાહાડવો. આ ચાલેલા ભુકામાં થોડુંક મધ મેલવી એક ચપુમાં ભરી રાખવો, અને દરરોજ સહવારના તેથી દાંતને ઘસવા, એટલે દાંત સુફેદ થશે એટલુંજ નહીં, પણ મોહોડાંનો ખરાબ વાસ હશે તે પણ દુર થશે. કોલસાના ભુકાને સામટો મધમાં મેલવી રાખવો નહીં, કારણ કે તે થોડા દીવસમાં ખરાબ થઇ જશે, માટે થોડા થોડા દીવસનું ખપ પડે તેટલુંજ કરતા જવું.

૭૪૨. સૌથી સરસ અને ફાયદા કારક દાંતનુ મંજન.—સોપારી બાલીને બનાવેલો કોલસો ૨) આંઉસ, ધોયલો ચાક ૪) આંઉસ, કલોરાઇદ ઓફ લાઇમ ાા) આંઉસ, હીરાબોલ ૧) આંઉસ, તેનીન એસીદ (માયફલનું તત્વ) ાા) આંઉસ, શીનકોના બાર્ક ૧) આંઉસ, અને ૫) ટીપાં અતર અથવા બીજું ખુશબોદાર તેલ. આ સઘલાંને છુંદી બારીક કરી ચારણાથી ચાલવું, પછી તેમાં તેની એસીદને ભેલી ખુશબોદાર તેલનાં ટીપાં નાખી સઘલાંને બરાબર મેલવી પાછું ચારણીમાંથી (ચારણામાંથી નહી) ચાલી કહાડવું, અને થોડું વાપરવા જોગ એક ચપ્પુમાં ભરી બાકી રહેલાંને એક બાતલીમાં મજબુત બુચ મારીને રાખી મેલવું. આ મંજનમાં આવેલી વસ્તુઓનો **ગુણ:**—ચાક: ખટાસને દુર

કરે છે. કોલસો તથા કલોરાઇદ ઓફ લાઇમઃ ખરાબ વાસને સ્વચ્છ કરેછે. હીરાબોલઃ પારાને મજબુત કરી મોહોડાંમાં સુગંધ આપેછે. ટેનીન એસીદઃ પારામાંથી લોહી જતું બંધ કરેછે. શીનકોના બાર્ક પારાને કુવત આપેછે.

૭૪૩. હરસનો ઉપાય—ગુગલ તોલા ૫), મોટી હરડે તોલા ૩) હીમજી હરડે તોલા ૩) તથા સફેદ રાઇ તોલો ૦ાા). એ સઘળી જાગુઓ લાવી તે મધ્યે ગુગલ ઘણો ચોખો લઇ તેને મીઠાં પાણીમાં ધોવો, અને પછી બીજી દવાઓને બારીક છુંદી પેલા ધોયલા ગુગલમાં મેલવીને તેની વટાણા જેવડી ગોલીઓ બનાવી સુકવી રાખવી, અને પછી જયારે હરસનો જોર થાય ત્યારે તેમાંથી ૦ાા) તોલાને આસરે દરરોજ ગરમ પાણીમાં ગલવી.

૭૪૪. હરસનો ઉપાય, બીજો.—કાલાં મરી તોલા ૧૫), સુવા શેર ૧), તથા મધ શેર ૧) સુવા તથા કાલા મરીને બારીક છુંદીને મધ સાથે મેલવી નાખી તેનું ચાટણ બનાવવું. અને પછી નીચે લખેલો મલમ બનાવી તે ઉપર લગાડવો. મીણ તોલો ૧), માજુફલનો ભુકો તોલો ૦ાા) તથા મીઠું તેલ તોલો ૧). એ ત્રણે જાગુસોને ગરમ કરી તેનો મલમ બનાવવો, અને તે હરસ ઉપર ચોપડયા કરવો.

૭૪૫. હડખાયલાં કુતરાંનાં ઝેરનો ઉપાય.—જો ધતુરાનું ડીડવું, લીંબુનો પાલો, અને બીજોરાં લીંબુનો (માલુંગાંનો) પાલો સાથે વાટીને દંખ ઉપર લેપ કરયો હોય તો હડખાયલાં કુતરાંનું ઝેર ઉતરી જાય. **બીજું.**—પેહેલાં દંખવાલા ભાગને ચીરીને તેમાં બંદુકનો દારૂ ઘાલવો, અને તે ઉપર થોડો ટેકડો ઉપસાઇ આવે એટલો દારૂ મુકીને તેને એક દીવાસલીથી સલગાવવો.

૭૪૬. હડખીના ઠાંસાનો ઉપાય.—૨૦) ગરેન સબકારબોનેત ઓફ પોતાશ, ૧૦) ગરેન બારીક કીરમજની ભુકી, અને ૦ા) પેંત ગરમ પાણી. આ ત્રણ વસ્તુને એકરસ કરયા પછી તેને ગાલી તેમાં મીઠાસ પકડે એટલી સાફ કરેલી ખાંડ અથવા શાકર નાખવી. **ખોરાક.**—૧) ચાહેની ચમચીથી તે તેબલનો ચમચો ઉંમર પ્રમાણે.

૭૪૭. હમેલમાં ઓકારી થાય તેનો ઉપાય.— એક દાક્ટર સાત જણપર અજમાવી જોયા પછી એવું બતાવેછે કે જયાંસુધી ઓકારી નરમ પડે ત્યાંસુધી દર વખત ૧૫) ગરેન પેપસીન નામની દવા લેવી, એટલે ઓકારી નરમ પડશે.

૭૪૮. હરકોઇને અમાન નીકલે તેનો ઉપાય.—કેવડાનાં મુલનો રસ, તેનાં પાતરાં, તથા મીઠું તલ; એવોને ઉકાલીને તેનો લેપ કરવો, અને અમાનને લગાડવો એટલે અમાન નીકલતી બંધ થશે, તથા ફરીથી બીજી વખત નીકલશે નહી.

૭૪૯. હાલોવેની ગોલી તથા મલમની બનાવટ.—એ ગોલીમાં ૪) ભાગ એલયાના, ૨) ભાગ જલપ પાઉદરના, ૨) ભાગ હીરાબોલના, અને ૨) ભાગ સુંઠના આવેછે. એ સઘલાંને ગુંદરનાં પાણીમાં મેલવી બબે ગરેનની ગોલીઓ બનાવીને ૧) શીલીંગ ૧ાા) પેન્સની દાબડીમાં ૪) દજન મુકવામાં આવેછે. ઉપલી બનાવટ ઉપરથી સાફ માલમ પડેછે કે આ ગોલીઓ સઘલાં દરદો ઉપર અકસીર છે એમ કેહેવું તદન જુઠું અને ગલતછે. **મલમ.**—આ મલમમાં મુખ્ય ભાગ તરપેનતાઇનનો આવેછે તેથી સરદીના દરદો ઉપર ફાયદો કરેછે. તરપેનતાઇનની ખુબી કોણ નથી જાણતું ?

૭૫૦. હીલતા તથા ઢીલા દાંતનો ઉપાય.—જયારે હોટ આગલનાં મોહોટા દાંત એકાએક હીલતા, તથા ઢીલા થાય ત્યારે જાણવું કે પારા નબલા તથા દરદી થયાછે. કેટલીક વખત એક ચમચી તીંકચર ઓફ મર (હીરાબોલનો અરક) એક ગલાસ પાણીમાં લઇ દર સહવારે ત્રણ અથવા ચાર વખત કોગલા કરવાથી દાંત પાછા મજબુતીપર આવેછે. આ અરકથી જો નહી ફાયદો થાય તો આ દવા વાપરવીઃ—થોડાંક ગુલાબનાં ફુલને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી ૬) આઉંસ, ૧) આઉંસ તંકનખાર, અને ૧) આઉંસ ગુલાબનું મધ. આ સઘલાંને મેલવી સહવારસાંજ કોગલા કરવા, એટલે દાંત જલદી મજબુત થશે (જુઓ હીરાબોલના અરકની બનાવટ).

૭૫૧. હુક, ચશક, તથા હાફુણનો ઇલાજ.—જીરૂં, હરદે, સંચલ, જવખાર. સીંધવ, સુંઠ, મરી, અને પીપલ. આ સઘલી વસ્તુઓ સરખે ભાગે લઇ બારીક કરીને થંડાં પાણીમાં ત્રણ દાહાડા ૨)પઇસાભાર ફાકવું, એટલે ઉપલા દરદોનો નાશ થશે.

૭૫૨. અખરોટનાં કોટલાંને ઇજા પોહોંચ્યા વીના તેમાં સીકકો તાવવાની કલા.—અખરોટનાં અરધાં કોટલાંમાં એક સીકકો મુકવો, અને તે કોટલાંને ૩) ભાગ સારી પેઠે છુંદેલો સુરોખાર, ૧) ભાગ ગંધકના ફુલ, અને થોડાક વેહેરથી ભરી નાખવું. ત્યારપછી તેને સલગાવવું, અને જયારે આ મેલવણી પીગલી કે તેમાં પેલો સીકકો પણ પીગલેલો જણાશે, અને કોટલાને જરાપણ આંચ લાગેલી જણાશે નહીં.

૭૫૩. અગની લગાડયાવીના કોલસો સલગાવવાની રીત.—એક કોલસાના કકડાને

ખુબ બારીક વાટો, અને તેને ગરમ તથા સુકો થવા દો ; ત્યારબાદ તેને એક પ્યાલામાં નાખી તેના ઉપર ઘણું સખત એકવાફોરતીસ (નાઇટ્રીક એસીદ) રેડશો તો તે એકદમ સલગી ઉઠશે.

૭૫૪. અગનીવીના પાણી ગરમ કરવું.- એક અરધી ટાહાડાં પાણીથી ભરેલી સીસી ડાબા હાથમાં પકડો તેમાં બીજી સીસીમાંથી ગંધકનો તેઝાબ (સલફ્યુરીક એસીદ) થોડો થોડો નામો, એટલે પેલું પાણી તુરત એટલું તો ગરમ થશે કે હાથમાં સીસી પકડાઇ શકાશે નહીં.

૭૫૫. આઇસવીના પાણી થંડુ કરવું.- નવસાગરને વાટીને તેની થોડી ભુકી એક નાની સીસી માં નાખી તેને એક હાથમાં ધરો અને બાજે હાથે તેમાં થોડું પાણી નામી હીલવો, એટલે તાબરતોબ ઘણી થંડી હાથને લાગી આવશે.

૭૫૬. આંખને નુંકસાન કર્યા વીના સુરજ ગ્રહણ જોવાની રીત.—એક આગીયો કાચ, અથવા જે કાચમાંથી નાની વસ્તુઓ ઘણીજ મોહોટી દેખાતી હોય એવો એક કાચ લેવો, અને જ્યાં તેનાં કીરણ એકઠાં મલી એક બીંદુ થાય તેથી બેવડે તફાવતે એક ચોપડી અથવા ચોપડીનાં પુઠાંનું જાડું કાગજ ધરી ચોપડીની આગલ કાચને રાખી તેમાંથી સુરજ તરફ જોવું, એટલે સુરજનો ગોલો અને તેમાંથી પસાર થતો ચાંદ આબેહુબ નજરે પડશે.

૭૫૭. આતશી ગોલો.—પાણીથી ભરેલી એક રકાબીમાં ૨) ગ્રેન પોતાશીયમ નાખો તો તરતજ એક કડાકો થઇ પોતાશીયમ રંગબેરંગી રંગોથી પાણીની સપાટી ઉપર બલવા માંડશે, અને તે રકાબીના એક છેડાથી તે બીજા છેડાસુધી એક આતશી ગોલાની માફક ઉડયા કરશે. પાણીની છેક નજદીક મોહોડું લઇ જવાની ઘણી સંભાલ રાખવી, કારણ કે કોઇ વખત પોતાશીયમ પાણીની સપાટીથી ઘણું ઉંચે ઉડેછે.

૭૫૮. આતશી દરીયાવ.—ખાંડના એક ગાંગડા ઉપર ફોસફોરાઇજ્દ ઇથરનાં થોડાંક ટીપાં નાંમી એક ગરમ પાણીનાં ગલાસમાં તે મુકો, અને તમારી નજર આગલ એક આતશી દરીયાવ વેહેતો થશે. જો મોહોડાંની ફુકથી પાણી હીલવશો તો દરીયાવમાં મોજા ઉથલ પાથલ થતા માલમ પડશે.

૭૫૯. ઇંડાં ઉપર અક્ષર કોતરવાની કલા.—જો ઇંડાં ઉપર અક્ષર અથવા નકશી કોતરવાની હોય તે ઇંડાં ઉપર પેહેલાં મીન તથા ચરબીની મેલવણી લગાડવી, અથવા તો મીન તથા ચરબી સાથે તાવીને તેમાં તે ઇંડાંને આખું ને આખું બોલી કહાડવું; જેથી તેની ઉપર એક પાતલું મીનનું પડ બંધાઇ જશે. એ પડ ઉપર બારીક આણીવાલા હથીયારથી જે અક્ષરો કોતરવાની મરજી હોય તે એવી રીતે કોતરી કાહાડવા કે ઇંડાંનું કોતલું તે કોતરેલામાંથી સાફ દેખાય. એ ગતે કોતરયા પછી તે ઇંડાંને મ્યુરીયાતીક એસીદમાં (નીમકના તેજાબમાં) ડુબાવી રાખવું, અને એક કલાક પછી બાહાર કાહાડી જોવું કે અક્ષરો કેટલા ઉંડા કોતરાયાછે. અગરજો બરાબર નહીં કોતરાયા હોય તો ફરીથી તેને તેજાબમાં ડુબાવવું, અને જરા વધારે વખતસુધી રાખવું, એટલે તે ઉંડાં કોતરાશે. એ રીતે અક્ષરો જેટલા ઉંડાં કોતરવા હોય તેટલો વખત વધારે રાખ્યાથી તે વધારે ઉંડા કોતરાયછે.

૭૬૦. ઇંડાં પારખવાની રીત.—ઇંડાં વેચાતાં લેતી વેલા તેમને રોશનીમાં ધરવાં અને જો તેઓ તાજાં હશે તો અંદરથી નીરમલ દેખાશે ; કોહેલાં હશે તો અંદરથી ઘારાં તથા ઢેફાં વલેલાં દેખાશે, અને જો કોતલાં ઉપર દાઘ જણાયતો તદન નકામાં જાણવાં. **બીજું.**—થંડા પાણીમાં મેલવાથી પણ ઇંડાં પારખી શકાયછે : જે જલદી ડુબી તલીએ બેશે તે તદન તાજું, જે પાણીની વચમાં રહે તે અરધું કોહેલું, અને જે પાણીની સપાટીપર તરે તે તદન કોહેલું સમજવું.

૭૬૧. ઇંડાં બે વરસસુધી તાજા રાખવાની કલા.—પોણો ભાગ સેલેડનું તેલ અને એક ભાગ મધમાખનું મીન એ બેઉને ગરમ કરી મેલવીને જો ઇંડાં ઉપર ચોપડયું હોય તો તે બે, ત્રણ, અથવા તેથીબી વધારે વરશસુધી કોહયા વગર રહી શકેછે. **બીજું.**—ગુંદરનાં પાણીમાં જો ઇંડાં બોરી કાહાડી સુકવ્યા હોય તો ઘણો લાંબો વખત સુધી તાજાં રહેછે.

૭૬૨. ઉધાઇથી કપડાંનો બચાવ કરવાની રીત.—સુતરાઉ, રેસમી, તથા ઉનના કપડાં જ્યારે ઘણો વખત સુધી વપરાસમાં આવતાં નથી ત્યારે તેઓને ઉધાઇ લાગુ પડી કરડી ખાયછે. એનો સૌથી સેહેલો અને સુતરો ઉપાય કપુર અને મરીનો ભુકોછે, વાસ્તે એ બેઉ વસ્તુને સાથે મેલવી કપડાંની કબત તથા ખાનામાં મુકી રાખવી.

૭૬૩. એક જાતના પાણીથી તરેહવાર રંગના કપડાં રંગવાની કલા.—પાણીથી નરમ કરેલા ગંધકના તેજાબમાં (સલફ્યુરીક એસીદમાં) થોડીક ગુલી પીગલાવો, અને તેનાજ પ્રમાણમાં કારબોનેત આફ પોતાશનું પાણી તેની સાથ મેલવો જો આ મેલવણીમાં સુફેદ કપડું બોલશો તો બલુ રંગનું થશે, પીલું કપડું લીલા રંગનું થશે, અને રાતું કપડું જાંબુરં, થશે.

૭૬૪. એક જાદુઈ વાસણ.—૨) પેંત પાણી સમાય એવું એક વાસણ લઇ તેમાં થોડુંક આઇસ અને થોડુંક નીમક નાખો, અને પછી ચુલા આગલ તેને એક ભીના સ્તુલ ઉપર મુકો, અને વાસણને એક હાથે મજબુત પકડી એક નાની લાકડીથી તેમાંની મેલવણીને હીલવ્યા કરો. થોડીક પલમાં તે વાસણ સ્તુલને એવું તો મજબુત ચીટકી બેસરો કે કદાચજ ખસેડી શકાશે.

૭૬૫. કપડાં માટે ખુશબોની કોથલી.—કેવરાની જરની ભુકી (ઓરીસ પાઉદર), ધાણા, લવંદરનાં તથા ગુલાબનાં સુકાં ફુલ, તજ, અને લવંગ. આ સઘલી ચીજ સરખે વજને લઇ બારીક કરી તેમાં થોડાં ટીપાં લવંદરનાં, લીંબુનાં, અને નારંગીનાં તેલનાં નાખવાં ; પછી તેને કોથરીમાં ભરી તે કોથરી કબત અથવા પેતીમાં મુકવી.

૭૬૬. કરમાઇ ગયલાં ફુલને પાછાં તાજાં કરવાની રીત.—કરમાઇ ગયલાં ફુલને તેઓની પોણી ડાંખલીઓ ઢંકાય એટલાં ઘણાં ગરમ પાણીમાં બોલવાં, અને તે પાણી થંડું થાય ત્યાંસુધી તેમાં રાખી મુકવાં. ત્યારબાદ તેઓની નરમ થયલી ડાંખલીઓને કાપી કાહાડી તેઓને બીજાં થંડા પાણીમાં મુકવાં.

૭૬૭. કાગજ તથા રૂમાલને બલતાં દેખાડવાં, તથા તેઓને પાછાં જેવાંને તેવાં કરવાની કલા.— એક રૂમાલ અથવા કાગજના કટકાને બ્રાનડીમાં સઘલી બાજુએથી બોલી કાહાડો, અને પછી તેને બતી આગલ ધરો એટલે તે સલગી ઉઠશે, તથા થોડા વખતમાં આખા રૂમાલ અથવા કાગજની આસપાસ બલતું થશે, પણ રૂમાલ અથવા કાગજને કાંઇપણ નુકરાન થશે નહી, કેમકે જ્યાંસુધી બ્રાનદી બલશે ત્યાંસુધી ઉપલી ચીજો સલગનાર નથી, માટે બલતું સઘલી બાજુપર કરી વલે કે તેને બુજાવી નાખવું.

૭૬૮. કાગજ સલગી નહીં ઉઠે એવાં કરવાની કલા.—કોરાં, લખેલાં, છાપેલાં, અથવા રંગીન કાગજોને ફતકીના સત્તોંગ પાણીમાં બોરીને સુકવ્યા હોય તો તેઓ જલદી સલગી ઉઠતાં નથી.

૭૬૯. કાચ કોતરનારી ફ્લુઑરીક ઍસીદ.—ફ્લ્યોરસ્પાર (એક જાતની ધાતુ) ની ભુકી ઉપર ગંધકનો તેજાબ નાખવાથી ઉપલી એસીદ બને છે. આ એસીદને કાચ ઉપર નાખવાથી તે કાચને તરેહવાર આકારમાં કોતરી શકે છે. (જુઓ કાચ ઉપર કોતર-કામ કરવાની રીત.)

૭૭૦. કાચની બારીને માટે જવાહેર.- ૫) ભાગ જુલાબનું વેલાતી નીમક અને ૧) અથવા ૧૧)ભાગ અરબી સુફેદ ગુંદર. આ બંનેને જુદાં જુદાં ઉકલતાં પાણીમાં મેલવી કપડાંથી ગાલી કહાડવું, અને પછી બંનેનું પાણી એક તમલરમાં મેલવી એક પીછીથી બારીના કાચ ઉપર ગરમ ગરમ લગાડવું, એટલે તે સુકાવા પછી તરેહવાર કીસમનાં જવાહેરો નજરે પડશે. આ મેલવણી ઘણી ઘટ્ટ નહી તેમજ ઘણી પાતલી પણ નહી જોઇએ. જો આ મેલવણીમાં કોઇ બી જાતનો ખુશનુમા પ્રવાહી રંગ ભેલ્યો હોય તેતેની શોભા અતીશય વધી જાય છે. આ મેલવણી સાદા કાચની બતી ઉપર લગાડશો તો ઘણું સરસ ચીતારનું "મુન" થશે. યાદ રાખવું કે આવા કીસમના ચીતારો તહરેવાર રીતે પીછીને ફેરવવાથી બને છે, માટે પેહલાં એક કાચના કટકા ઉપર તજવીજ કરીને અનુભવ મેલવવો.

૭૭૧. કાચના દડાને રૂપેરી કરવાની રીત.—૨) આઉંસ પારો, ૧) આંઉંસ બીસમથ ધાતુ, ૦॥) આંઉંસ કલાઇ, અને ૦॥) આંઉંસ સીસું, પેહેલાં કલાઇ તથા સીસાંને સાથે પીગલાવી તેમાં બીસમથ નાખવી, અને જ્યારે આ મેલવણી બરાબર પીગલી રહે તયારે તેને થંડી પાડી તેમાં પારો ઉમેરવો. હવે સાફ કરેલો કાચનો દડો લઇ તેના નાકાંમાં એક કાગજની ગરણીને જેમ બને તેમ કાચને લાગે તેવી રીતે મુકવી, જેથી આ મેલવણી નામતી વખત દડાની આસપાસ છાંટા ઉડે નહી; પછી ઉપલી મેલવણીને આસતેથી આ ગરણીમાંથી નામી દડાને ફેરવ ફેરવ કરીને તે દડાની સઘલી બાજુએ લાગે એમ કરવું. જો આ મેલવણી બંધાઇ ગયલી માલમ પડે તો તેને જરા ધીમો તાપ દેખાડજો, એટલે તે પાણી પ્રવાહી થઇ કરવા માંડશે. જેમ કાચ નીરમલ તથા ધુર વીનાનો સફાઇદાર હશે તેમ તેની સરસ દીપક નીકલશે.

૭૭૨. કાચના વાસણ સાફ કરવાની રીત.—કોલસાની બારીક ભુકીથી વાસણને માંજવાં. અથવા તે માંજી નહી શકાય એવાં નાજુક હોય તે ફકત કોલસાની ભુકીને પાણીમાં મેલવી તે પાણીથી તેઓને ધોઇ કાહાડવાં, અને નરમ કપડાંથી લુછી ઝલકતાં કરવાં.

૭૭૩. કાંદાનો વાસ તથા તીખાસ કહાડી નાખવાનો ઉપાય.—જેટલા જોઇએ એટલા કાંદાને છોલીને કાપવા, અને તેને પાપડખારનાં પાણીમાં ૨) અથવા ૩) કલાક ભીંજવી રાખવા; દર ૧) શેર કાંદાએ ૦॥) નવટાંક પાપડખાર લેવો. તયાર પછી કાંદાને બે અથવા ત્રણ વખત સાફ પાણીથી સારીપેઠે ધોઇ કાહાડવા, એટલે કાંદાનો વાસ તથા તીખાસ જતો રેહશે.

૭૭૪. કાલાં કપડાં ઉપરથી લાલ દાઘ કહાડવાની રીત.—જો કાલાં કપડાં ઉપર કોઇબી એસીદથી (ખટાસથી) લાલ દાઘ પડયા હોય તો તે ઉપર સપીરીત ઓફ હાતસહોરન (નવસાગરનો અરક) લગાડવો, એટલે દાઘ જતા રેહશે.

૭૭૫. કાંસું બનાવવાની રીત.—કાંસું એ પીતલના જેવી મીશ્રીત ધાતુ છે, અને તેને બનાવવાની બે રીત છે. **પેહેલી.**—૫) ભાગ ત્રાંબું અને ૩) ભાગ કલાઇને એકઠી કરીને ગાલવી એટલે કાંસું થશે. તે કાંસાંની થાલી, કાંસીઆ, ઇત્યાદી વાસણો બને છે. **બીજી.**—૧૩) ભાગ પીતલ અને ૩) ભાગ કલાઇને એકઠી કરીને ગાલવી એટલે કાંસું થશે. આ કાંસું ઓતકામમાં આવેછે. જો પીતલ ઉંચું હોય તો કલાઇ થોડી નાખવી.

૭૭૬. કેરીનું ગોટલું દાટી તેનું તુરત ઝાડ ઉગાડવાની કલા.—પેહેલાં કેરીનાં ગોટલાંને થોડા દાહાડા સુધી ચણાની ખટાઇમાં બોલી રાખવું, અને પછી તેને સુકવીને રાખી મુકવું. જયારે કામ પડે તયારે તે ગોટલાંને એક બીજાં આદમીનાં દેખતાં એક કુંડાંમાં દાટવું, અને તેની ઉપરની મટોડી ભીંજાય એટલું પાણી છાંટવું, એટલે તુરત એક નાનું સરખું આંબાનું ઝાડ ઉગી નીકલશે.

૭૭૭. કોલસાને સોનેરી કરવાની રીત.—એક ઓસ દારૂનાં ગલાસમાં નરમ કરેલું ‌૫) આઉંસ નાઇતરેત ઓફ ગોલ્ડ (સોનાનું પાણી) નાખી તેમાં એક સુવાસો સદાફદાર કોલસાનો કટકો ડુબાવવો, અને પછી ગલાસને એક ગરમ જગા ઉપર સુરજની રોશનીમાં મુકવું. થોડા વખતમાં પેલો કોલસો સોનાથી ભરાઇ જશે તેને એક ચીમટાથી બાહેર કહાડી સુકવવો, અને પછી તેને એક કાચના ઢાકણથી ઢાંકી મીતરોને નવાઇ દાખલ બતાવવાને માટે રાખવો.

૭૭૮. કોલસાને રૂપેરી કરવાની દીત.—એક સુવાલા કોલસાના કટકાને એક મુસમાં નાખી લાલચોલ કરવો, અને પછી તે મુસમાં નાઇતરેત ઓફ સીલવરની ૨) અથવા ૩) બારીક પાસાદાર કરચ નાખવી, એટલે તેમાં કટાકરાના જેવા અવાજ સાથ પ્રકાશ થઇ કોલસો શોભીતો રૂપેરી થઇ જશે. પછી તેને ઉપલા સોનેરી કોલસાની મીસાલે રાખવો.

૭૭૯. ખુશબોદાર ફુલોને નીમકમાં જાલવી રાખવાની રીત.—૩) રતલ નીમક અને ૧૦) ગયાલન ફુલને સાથે મેલવી સારીપેઠ છુંદી લાહી જેવાં કરવાં, અને પછી તે લાહીને પોહોલાં મોહોડાંની બાતલીઓમાં ભરી રાખવી. જયારે જોઇએ તયારે તેમાંથી લઇને ખુશબો કાહાડવાનાં જંતરમાં મુકી ખુશબો કાહાડવી. આ રીતથી જયારે ફુલની મોસમ નહી હોય તયારે પણ ખુશબો કાહાડવાને બની આવે માટે ફુલની મોસમમાં જયારે ફુલ સસતાં હોય ત્યારે ખરીદી આ ઉપલી રીતે જાલવી રાખવાં. આ રીતે જાલવેલાં ફુલ ખુશબોમાં સુધરે છે એટલુંજ નહી' પણ જંનતરમાં બરાબર ગાલવા લાયક થાયછે.

૭૮૦. ખોટું રૂપું બનાવવાની રીત.—૪) રતલ ત્રાંબુ અને ૩) આઉંસ કલાઇ. આ બંને ધાતુને ગાલયાથી રૂપાં જેવી સુફેદ ધાતુ બને છે.

૭૮૧. ગયાસ લાઇત બનાવવાની રીત.—એક મોહોટી તમાખુની નલી લઇ તેના પયાલાં જેવાં મોહોડાંમાં કોલસાનો ભુકો ભરો, અને તે મોહોડાંને પાઇપકલેથી બંધ કરી લેઓ. જયારે મટોડી સુકાઇ રહે ત્યારે નલીનું મોહોડું આતશનાં મુકવું અને તેનો છેડો બાહેર રાખવો. થોડા વખતમાં નલીના છેડા તરફથી ગયાસ નીકલવા માંડશે, અને તેને સલગાવ્યાથી થોડો વખત ઘણી સરસ રોશની આપશે.

૭૮૨. ગંધક: તેનો ગુણ તથા અખતરા.—ગંધકનો એક કટકો તમારા હાથમાં લેઓ અને તેની ખાસીયત તપાસો: તે જલદીથી ભાંગી જાય છે, તેનો સેહેલથી ભુકો થઇ શકેછે, અને તે જલદીથી સલગી ઉઠે છે. થંડી હોય છે ત્યારે તેમાંથી કંઇ વાસ નીકલતી નથી; જીભ ઉપર મુકયાથી તેનો કઇ સ્વાદ આવતો નથી. ગંધકના એક કટકાને કોઇબી કપડાં ઉપર થોડો વખત જોરથી ઘસો, અને નાના નાના કાગજના કટકા આગલ લઇ જાઓ તો તે પોતાની તરફ પેલા કટકાઓને લોહચુંબકની મીસાલ ખેંચશે, કારણ કે તેમાં વીજલી ઘણી છે, અને તે વીજલી ઘસાયાથી પેદા થાય છે. એ પાણી કરતાં વધારે ભારી છે, કારણ કે તેનો એક કટકો જો પાણીમાં નાખશો તો તે નીચે જઇ બેસશે. ગંધકને ખાણમાંથી ખોદી કાહાડે છે; તે એક ખાસ પદારથછે. **અખતરો:**—થોડીક ગંધકની ભુકી સલગાવીને તે ઉપર એક કાચનું વાસણ ઉંધું ઢાંકો, એટલે તે ગંધકના ધુમાડાથી ભરાઇ જશે, પછી તે વાસણમાં થોડાંક આસમાની રંગના ફુલ દાખલ કરશો તો થોડા વખતમાં તેઓનો રંગ બીલકુલ જતો રેહેવાનો. ઘાંસની બનાવેલી ટોપીઓ સાફ કરવાને ગંધકનો ધુમાડો ઘણો કામમાં આવેછે, **બીજું.**—થોડીક ગંધકની કોલસાની અને સુરાખારની ભુકી એકઠી કરીને તેને સલગાવ્યે તો તે બંદુકના દારૂની મીસાલેના ચલકાટથી બલે છે.

૭૮૩. ચલકતાં બલતાં.—૬) ભાગ ઓલીવનું તેલ અને એક ભાગ ફોસફોરસ સાથે મેલવીને એ મેલવણી અંધારામાં લઇ જશો તો ચલકતાં બલતાં જેવાં દેખાશે.

૭૮૪. ચોખ્ખું જસત.—૫) રતલ કલાઇ અને ૧) રતલ સીસાંને ગાલ્યાથી ચોખ્ખું જસત બને છે.

૭૮૫. જરમન સીલવર બનાવવાની રીત.—૪૦ા) ભાગ ત્રાંબું, ૩૧ા) ભાગ નીકલ, ૨૫ા) ભાગ જસત, અને ૨ા) ભાગ લોખંડ. આ સઘલી ધાતુને એકઠી કરી ગાલવી. **બીજું**—૫૫) ભાગ ચોખ્ખું ત્રાંબું, ૨૩) ભાગ નીકલ, ૧૭) ભાગ જસત, ૩) ભાગ લોખંડ, અને ૨) ભાગ કલાઇ. આ સઘલી ધાતુને એકઠી કરી ગાલી નાખો.

૭૮૬. જલદીથી આગ બુજવી નાખનારૂં પાણી.—જો એક ૫૦) અથવા ૬૦) બાલદી પાણીવાલા ઘુમખાની અંદર ૮) અથવા ૧૦) રતલ નીમક નાખી તે ઘુમખાનો નલી જયાં આગ ભારી નુકશાન કરતી હોય તે તરફ ધરી હોય તો એક અનયબ જેવી રીતે તે ભારી આગને બુજાવી નાખશે. કાદવવાલું પાણી સાફ પાણી કરતાં આગ બુજાવવામાં સરસ ગણાય છે.

૭૮૭. જસતપર અક્ષર.—જસતનાં પતરાં ઉપર સીસાંની પેનથી લખ્યું હોય તો પ્રથમ તે અક્ષરો ઝાંખા દેખાય છે, અને જો જોરથી હાથ ફેરવ્યો હોય તો તુરત ભુસાઇ જાય છે; પણ કેટલાંક વરસ સુધી તેઓ એમના એમ રહે છે તો એવા થાય છે કે છરીથી ઓખવી કાહાડયા વગર નીકલતા નથી, અને વલી વધારે કાલા અને ખુલ્લા થાય છે.

૭૮૮. જંતરથી ગાલેલાં પાણીનાં જેવું પાણી મેલવવાની સેહેલી રીત.—એક ખુલી જગા કે જયાં શેહેરનો ધુમાડો તથા બીજી ગલીચી નહી હોય ત્યાં થોડાંક મટોડીનાં છાલકાં વાસણો મુકી તેમાં ફકત વાદલાંમાંથી જે વરસાદની છાંટી પડે તે પાણી ઝીલવું, અને તે પાણીને તદન સ્વચ્છ બાતલીઓમાં ભરી મજબુત બુચ મારી તેમાં જરા પણ હવા નહી જાય માટે મીણ અથવા લાખ લગાડી રાખવું. જો આ પાણીની બાતલીઓને થંડી જગાપર રાખવામાં આવે તો તે પાણી, કેટલાંક વરસ સુધી જેવુંને તેવું મીઠું રેહેશે.

૭૮૯. જંતરથી ગાલેલાં પાણીને ખાટું થતું અટકાવવાની રીત.—સઘલી જાતનું ગાલેલું પાણી (દીસતીલ્દ વાતર) વધારે વખત રહયાથી ખાટું થઇ જાય છે તેનો અટકાવ કરવાને દરએક ગ્યાલને ૧) આંઉંસ ઘણો બારીક વાટેલો કેલસીન્દ મેગનીસીયા ભેલવો, અને પછી પાણીને ઠરવા દેવું.

૭૯૦. જાત જાતના રંગનું પાણી બનાવવાની રીત.—થોડી રાતી કોબી ઉપર ઉકલતું પાણી રેડી તેને થંડું પાડી તેમાંનું નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું, અને તેને થોડું થોડું ત્રણ વાઇન ગલાસમાં નાખવું. એક ગલાસમાં ફટકી પીગલાવેલું પાણી, બીજાંમાં પોતાશ પીગલાવેલું પાણી, અને ત્રીજાંમાં થોડાં મ્યુરીએતીક એસીદનાં ટીપાં નાખવાં, એટલે પેહેલાં ગલાસમાંનાં પાણીનો રંગ જાંબુરો, બીજાંનો લીલો, અને ત્રીજાંનો કીરમજી થઇ જશે.

૭૯૧. જાદુઇ ફુંક.—પાણીમાં થોડાક ભીંતે લગાડવાનો ચુનો પીગલાવી તેને ઠરવા દેવો. ચુનો ઠરી રહયા પછી ઉપરનું નીતરૂં પાણી કપડાંમાંથી ગાલી કાહાડો. આ નીતરાં પાણીમાં જો એક નલીથી ફુક મારશો તો થોડા વખતમાં પાણી સુફેદ દુધ જેવું બની જશે.

૭૯૨. જાદુઇ બાટલી.—એક નાધલી શીશી લેવી કે જે શીશીની દોકનો વ્યાસ ઇંચનો છઠો ભાગ હોય, પછી તેને રાતા વાઇન દારૂથી છલાછલ ભરીને એક બીજા કાચના વાસણમાં મુકવી, કે જે વાસણ શીશી કરતાં બે ઇંચ ઉંચું હોય પછી તે વાસણમાં ઉપર સુધી પાણી ભરવું, એટલે તરતજ બાટલીમાંનો વાઇન દારૂ પાણીની સપાટીપર તરી આવશે અને તેને બદલે પાણીથી શીશી ભરાશે, તેનું કારણ એ કે પાણી દારૂ કરતાં ભારી છે.

૭૯૩. જાદુઈ દીવો.—૬) ભાગ મીઠાં તેલમાં ૧) ભાગ ફોસફોરસને એક બીલોરની બાટલીમાં નાખી મજબુત બુચ મારવો, અને તે બાટલીને ગરમ પાંણીમાં આસરે બે કલાક સુધી મુકવી, અને જ્યાર ઓરડામાં દીવો નહીં હોય તે વખતે એ બાટલીનો બુચ ઉઘાડી તરતજ બંધ કરશો તો ઉજરડું દેખાશે કે જે ઉજરડાથી ઘડીઆલના આંકડા જોવાઇ શકાશે. જો એ બાટલીને બરાબર રીતે બુચ મારી સંભાલથી રાખી હોય તો એક વરસ સુધી ચાલશે.

૭૯૪. ઝાડ તથા ઉંચા મીનારાની તેમના છાંયા ઉપરથી ઉંચાઇ માપવાની સેહેલી રીત.—કોઇબી ઉંચાં ઝાડનો છાંયો જો બરાબર રીતે પડયો હોય તો તેની ઉંચાઇ સેહેલથી માપી શકાયછે. પેહેલાં એક લાકડી સીધી જમીનમાં ખોસો અને લાકડીનો છાંયો ભોંય ઉપર પડે તેને માંપો. હવે જેમ લાકડીના છાંયાની લંબાઇ તે લાકડીની ઉંચાઈ પ્રમાણ હોયછે, તેમજ ઝાડના છાંયાની લંબાઇ તે

ઝાડની ઉંચાઇ પ્રમાણે હોયછે. એક દાખલો લેઓ કે લાકડી જમીનથી ૪) ફીટ ઉંચી હોય, અને તેનો છાંયો ૬) ફીટ લાંબો પડતો હોય, અને ઝાડનો છાંયો ૯૦) ફીટ લાંબો હોય તો તે ઝાડની ઉંચાઇ ૬૦) ફીટ હોવી જોઇએ. (૬ : ૪ :: ૯૦ : ૬૦.) બીજા બોલમાં બોલ્યે તો ઝાડના છાંયાની લંબાઇ સાથે લાકડીની ઉંચાઇ ગુણો, અને લાકડીના છાંયાથી ભાંગો આજ રીતથી કોઇપી મોહોટી બીલડીંગ અથવા મીનારાની ઉંચાઇ માપી શકાયછે.

૭૯૫. ઝાડનાં પાતરાંનો આબેહુબ કાગજ ઉપર છાપ લેવાની કલા.—એક તેલ ચોપડેલાં કાગજના કકડાને તેલની બતીપર ઉંચેથી ધરી ધુંમાડો લગાડો, અને જે પાતરાંનો આકાર લેવો હોય તેને થોડો વખત બે હાથની વચ્ચે દાબી રાખીને ધુમાડો લગાડેલાં કાગજ ઉપર તેનો નસવાલો ભાગ મુકી તેના ઉપર એક બીજો કાગજનો કકડો મુકવો, અને તે ઉપર એવી સફાઇથી હાથ ફેરવો કે પાતરાંના નસવાલા ભાગને બધી બાજુથી ધુમાડો સરખો લાગે. હવે આ પાતરાંને સંભાલથી ઉંચકી જે કાગજ ઉપર છાપ લેવો હોય તે ઉપર તેનો ધુમાડો લાગેલો ભાગ બરાબર મેલીને બીજો કાગજનો કકડો પાતરાંના સાફ ભાગપર મુકવો, અને પાછો એવી સફાઇથી હાથ ફેરવો કે પાતરાંનો આબેહુબ આકાર પેલાં સાફ કાગજ ઉપર પડી રહે.

બીજું.—છાપવાની શાહીને એક રબર અથવા ગટાપરચાના કકડાથી એક પતરાં ઉપર ખુબ મસલો, અને તેને આંગલીથી એક સરખી પાતરાં ઉપર લગાડી એક સુફેદ કાગજપર શાહીવાલું પડ મુકો અને હાથથી દાબો, એટલે પાતરાંની દરએક નેસનો આકાર બરાબર પડી રેહેશે.

૭૯૬. ઝાડ કલાઇનું.— એક દીકાનટર અથવા દીકાડર લઇ તેમાં વરસાદનું પાણી ભરો, અને તેમાં ૩) દ્રામ મ્યુરીએટ ઓફ તીન અને ૧૦) ટીપાં નાઇટ્રીક એસીડનાં નાખો. આ બંન્ને મેલવ્યા પછી એક ખુચ સાથે ટાંગેલો જસતનો સલીઓ અંદર દાખલ કરો, જે બે અથવા ત્રણ ઇંચ લાંબો હોવો જોઇએ, અને દીકાદરની બરોબર વચમાં જોઇએ. આ દીકાદરને કાંઇપણ હરકત નહીં થાય એવી જગાએ મુકો, અને થોડા વખતમાં તેમાં એક ઝગઝગતું કલાઇનું ઝાડ ઉગી નીકલશે.

૭૯૭. ઝાડ સીસાંનું.—૧) આંઉંસ સુગરલેડને ૨) પેંટ પાણીમાં પીગલાવો, જો એ મેલવણીને એક બીલોરી શીશીમાં નાખી એક પાતલો જસતનો સલીઓ ખુચમાંથી પસાર કરી ટાંગશો તો થોડા વખતમાં સીસાંનું ઝાડ ઉગી નીકલશે. પણ સંભાલ રાખવી કે સીસી આંચકો ખાય નહીં તથા હીલે નહીં.

૭૯૮. ઝાડ રૂપાંનું.—એક દીકાડરમાં નાઇત્રેત ઓફ સીલવર ૪) દ્રામ નાખી તેને વરસાદનાં પાણીથી મોહડાં સુધી ભરો. ત્યાર પછી તેમાં ૧) આંઉંસ જીવતો પારો નાખી બાટલીને હરકત નહીં થાય એવી જગા ઉપર મુકી રાખશો તો થોડા વખતમાં તે દીકાદરમાં એક સુંદર રૂપાંનું ઝાડ ઉગી નીકલશે.

૭૯૯. તરેહવાર જાતની એસીદની બનાવટ.—તારતેરીક એસીડ ક્રીમ ઓફ તારતરમાંથી અને ક્રીમ ઓફ તારતાર દરાખના રસમાંથી બનેછે; સાઇટ્રીક એસીડ લીંબુના રસમાંથી, મેલીક એસીડ સકરચંદમાંથી, લેકતીક એસીડ દુધમાંથી, બેન ઝોઇક એસીડ લોબાનમાંથી, સકસીનીક એસીડ કેરબામાંથી અને કેમફોરીક એસીડ કપુરમાંથી બનાવવામાં આવેછે, હાઇડ્રોજન, કારબોન, અને નાઇતરોજન એ ત્રણ હવા સાથે મલ્યાથી પરૂસીક એસીડ બનેછે. આ એસીડ એટલી તો ઝેરીછે કે જો ફકત તે ચાંમડીને લાગેછે તો તતકાલ મરણ નીપજેછે. એને હાઇદરો સીએનીક તથા સીએન હાઇડ્રીક એસીડ પણ કેહેછે. લોહોડું અને ગંધકનો તેજાબ સાથે મલવાથી સલફેત ઓફ આએરન (હીરાકસી) બનેછે.

૮૦૦. તરેહવાર રંગનાં બલતાં પેદા કરવાની રીત—એક કોરીનાં વાસણમાં દારૂનો તેજાબ નામવો, અને તેમાં મ્યુરીએટ ઓફ સ્ટ્રોનસીયા નામનો તેજાબ નાખી બંનેને સલગાવવું, એટલે તુરત ઝલકતાં કીરમજી રંગનાં બલતાં થશે. જો કીરમજીને બદલે નારંગીનાં રંગવું બલવું કરવું હોય તો દારૂના તેજાબમાં મ્યુરીએટ ઓફ લાઇમ ભેલવો; લીલા રંગનાં બલતાંને માટે દારૂના તેજાબમાં નાઇત્રેત ઓફ કોપર ભેલવો; પીલાને માટે દારૂના તેજાબમાં સાધારણ નીમક ભેલી સલગાવવું.

૮૦૧. તોમબેક.—૧૬) રતલ ત્રાંબું, ૧) રતલ કલાઇ અને ૧) રતલ જસત. આ ત્રણે ધાતુને ગાલવી.

૮૦૨. લાલ તોમબેક.—૧૦) રતલ ત્રાંબુ અને ૧) રતલ જસત. આ બંને ધાતુને ગાલવી.

૮૦૩. થંડાં પાણી ઉપર બલતું બલે પણ પાણી ગરમ નહીં થાય.—એક ગલાસમાં થંડું પાણી લેવો અને તે ઉપર થોડી સલફ્યુરીક ઇથર રેડો પછી એક કાગજની ચીપ સલગાવીને બલતાંની આંચ લગાડો, એટલે ઇથર ઘણા વખત સુધી બલશે તથા બલતાંનો મોહોટો ભભુકો ઉઠશે, પણ જયારે તે બુજાઇ જશે ત્યારે પાણી ગરમ થયલું હોય એમ માલમ પડશે નહીં.

• **૮૦૪. દાઘ લોહોડાંનાં સંગેમરમર ઉપરથી કાહાડવાની રીત.**—એક સીસીમાં થોડા ગંધકનો તેજાબ અને તેટલોજ લીંબુનો રસ નાખવો, અને તેને સારી પેઠ હીલવીને દાઘવાલી જગા ઉપર ચોપડવો; થોડી મીનીત પછી એક નરમ કપડાંથી જયાં સુધી તે દાઘ નીકલી જાય ત્યાંસુધી ઘસવું, એટલે સંઘેમરમર અસલના જેવો સ્વચ્છ થશે.

૮૦૫. દાઘ ચીકણા ચામડાં ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે ચામડાં ઉપર દાઘ પડયો હોય તેની ઉપર ઇંડાની સુફેદી લગાડી તડકાંમાં સુકવવું, અને પછી એક સાફ બ્રશથી તેને સફાઇદાર કરવું.

૮૦૬. દાઘ મીનબત્તીના કપડાંપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે કપડાં ઉપર મીનબત્તીના દાઘ પડયા હોય તે જગાથી એક અથવા બે ઇંચને તફાવતે એક તપાવેલાં લોહોડાંનો લાલચોલ જેવો કકડો ધરવો, અને પછી દાઘને એક નરમ ચોકડાંના કકડાથી ઘસર ઘસર કરવો, એટલે મીનબત્તીના દાઘ નીકલી જશે.

૮૦૭. દાઘ ચીકણા કાહાડનારી એસીદ.—સાફ કરેલી બેનઝીન નામની એસીદ, તેલ તથા ચરબીના, રંગના, વારનીશના, ઇત્યાદી દાઘ રેસમી, સુતરાઉ, અને બીજી જાતનાં કપડાં ઉપરથી તે કપડાંને કાંઇ પણ નુકસાન કરયા વગર કાહાડી નાખે છે, માટે તેની એક સીસી અંગરેજી ગાંધીને ત્યાંથી વેચાતી લાવી રાખવી, અને કામ પડે ત્યારે વાપરવી.

૮૦૮. દાઘ શાઇના ઉનનાં કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—જો ઉનનાં કપડાં ઉપર શાઇના દાઘ પડયા હોય તો તેની ઉપર એક ઇંડાંની સુફેદીમાં થોડાં ટીપાં ગંધકના તેજાબના નાખી એકરસ કરીને આ મેલવણી ઘસવી, અને પછી કપડાંને સાફ પાણીથી ધોઇ નાખવું.

૮૦૯. દાઘ ચમચાના કાહાડવાની રીત.-બાફેલાં અથવા અરધા બાફેલાં ઇંડાંનેમાટે વારેઘડીએ ચમચો વાપડયાથી તે ઉપર દાઘ પડેછે તે કાહાડવાને ચમટીની અંદર જરા ભીનું નીમક લઇ તે દાઘની ઉપર ખુબ રગડવું, એટલે ચમચો પાછો સાફ થશે.

૮૧૦. દાઘ ચીકણા કાગજ ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—કાગજના જે ભાગ ઉપર ચીકણો દાઘ પડયો હોય તે ભાગને લગાર ગરમ કરવો, અને ત્યારપછી તે ઉપર બ્લોટીંગ પેપરના કટકા સારીપેઠ દાબવા, તે એટલે સુધી કે સઘલો ચીકાસ તે કાગજ સોસી લે. ત્યારપછી તે દાઘવાલાં કાગજ ઉપર બંન્ને બાજુએ કકડતું ટરપેનટાઇન લગાડવું, અને આ પ્રમાણે બે ચાર વખત કરયાથી ચીકાસ નીકલી જશે. સેવટે થોડો સોજ્જો સ્પીરીટ ઓફ વાઇન તે દાઘ ઉપર પીંછે કરીને લગાડવો, જેથી તે દાઘ એકદમ નાબુદ થયલો જણાશે.

૮૧૧. દાઘ ચોપડી ઉપરથી તેલના કાહાડી નાખવાની રીત.—ચોપડી ઉપર તેલનો દાઘ પડયો હોયે તો તે દાઘની ઉપર તથા નીચે મેગનીસીઆ અથવા ચાકની ભુકી પાંથરવી, અને તેની ઉપર પાતલાં લોખંડનો ગરમ કીધેલો એક કટકો મુકવો, એટલે તેલ ચુસાઇ જઇ ડાઘ જતો રેહેશે.

૮૧૨. દાઘ ફુટના કપડાં ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—પેહેલાં દાઘવાલા ભાગને થોડાં પાણીમાં એવી રીતથી બોલો કે તે કપડાંમાંથી પાણી ટપકયા નહીં કરે, અને પછી એક સલગાવેલી મેચીસની ઉપર ઘટતે તફાવતે તે ભીના ભાગને ધરી રાખો. એ દાઘ બલતાંમાંથી નીકલતી સલફ્યુરસ ગ્યાસ નામની હવાથી નીકલી જશે.

૮૧૩. દાઘ શાહીના રંગીન કપડાંપરથી કાહાડવાની રીત.—એક ચમચો ભરી ઓકઝેલીક એસીદને એક ચાહેનું પ્યાલું ભરી ખલખલતાં પાણીમાં મેલવી નાખો. જે ભાગ ઉપર શાહીનો દાઘ પડયે હોય તે ઉપર એ મેલવણી સારીપેઠે રગડયાથી દાઘ તદન જતો રેહેશે.

૮૧૪. દાઘ સુફેદ વારનીસ મારેલા સામાનપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—જે જગાએ દાઘ પડયો હોય તે જગાપર એક ગરમ તપાવેલો તવાથો અથવા ચમચ દુરથી ધરો એટલે તે દાઘ તદન નાબુદ થઇ જશે.

૮૧૫. દાઘ શાહીના રેશમી કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—રેશમા કપડાં ઉપરથી શાહીનો દાઘ કાહાડવો હોય તો કડવા દવનાની રાખ અને જલ્લદ ગારેલા સરકાની મેલવણી તે ઉપર ખુબ રગડવી અને પછી તે કપડું પાણી અને સાબુથી ધોઇ નાખવું.

૮૧૬. દાઘ રૂપાંનાં વાસણ ઉપરથી કાહાડી નાખવાની રીત.—૧) ભાગ નવસાગરને ૧૬) ભાગ સરકામાં મેલવી જયાં દાઘ પડયા હોય ત્યાં આ મેલવણી એક ફલાનેલના કકડાથી લગાડો, અને પછી સાફ પાણીથી ધોઇ નાખો.

૮૧૭. દાંત ઉપર આંગલાં મુકીને સમજવાની કલા.—જો આપણા કાંનમાં બીલકુલ

સંભલાય નહીં એવી રીતે રૂ ખોશીએ અને પછી એક માણસ બોલતો હોય તેનાં દાંત ઉપર આપણા હાથનાં આંગલાં મુકીએ તો આપણને તેનો અવાજ સંભલાય છે.

૮૧૮. દુધનો ગુણ.—ગાયનું દુધઃ—આ દુધ મીઠું છતાં કાંઇક મોરૂં છે. ગુણઃ—લોહીને જલદીથી વધારેછે, અંગમાં કુવત લાવેછે, પુષ્ટીને વધારેછે, સઘલાં ગરમીનાં દરદનો નાશ કરેછે, બચ્ચાંના હકમાં ઘણું સરસછે, સ્ત્રીને દુધની વરધી કરેછે, ઇતયાદી. ભેંસનું દુધઃ—આ દુધ ગાયનાં દુધ કરતાં વધારે મીઠું તથા ભારી તથા વાયડું છે. ગુણઃ--પેટમાં પવન પેદા કરે, ભુખને બેસાડી નાખે, ઉજાગરા ઉપર સાકર સાથે ભેલી પીધાથી ઉંઘ લાવે તથા ઉજાગરાનું ઝેર ઉતારે; એને થંડું પીવું નહીં, પણ ગરમ કરીને પીવું બકરીનુ દુધઃ--મીઠું છતાં કાંઇક તુરૂં તથા હલકું છે. ગુણઃ--બલબુધ્ધીને વધારે; બીજા સઘલા ગુણ ગાયનાં દુધને મલતાછે; પણ નાની બકરી હોય તેમ સારો ગુણ કરે. ગધેરીનું દુધઃ--મીઠું છતાં ખારૂં તથા કાંઇક ખાટું છે. ગુણઃ--ભુખ સારી લગાડે, વાયુ, કફ, હાંફણ, ઠાંસો તથા બચ્ચાંનાં સર્વ રોગનો નાશ કરે. એને તાજું પીવું સારૂં છે. ઉંયરીનું દુધઃ--ગરમ છતાં મીઠું તથા કાંઇક ખારૂં તથા તીખું છે. ગુણઃ--ઝેરનાં છુપાં દરદનો નાશ કરે, કફને છોરવે, ઝાહાડો તથા પીશાબ સાફ લાવે, તથા સઘલા પેટના મરજને ફાયદો કરે. સ્ત્રીનું દુધઃ--મીઠું છતાં તુરૂં સાથે હલકું તથા શરદછે. ગુણઃ--ભુખ સારી લગાડે, તથા જીવને સુખ ઉતપન કરે; બાકીનો ગુણ ગાયનાં દુધ જેવોજ છે. એને રકતપીતવાલાએ નાકમાં સુંગ્યા કીધું હોય તો ઘણો ગુણ થાય. આંખમાં ધોકો થયો હોય અથવા ચોટ લાગી હોય તો એને તેમાં આંજયાથી સારો ગુણ થાય.

૮૧૯. દુધને ખાટું થતું અટકાવવાનો ઉપાય.— ૦ા) શેર દુધમાં ૧૨) ટીપાં રાઇનાં તેલનાં નાખવાં, એટલે તે દુધ ૧૫) દાહાડા સુધી જેવુંનેતેવું મીઠું રેહેશે, અને ખાટું થશે નહીં.

૮૨૦. દુધ હુંનરથી બનાવવાની રીત.— ૦ા) પેંટ પાણી, ૧ા) આંઉંસ સાફ કરેલી સેરડીની ખાંડ, ૦ા) આંઉંસ સુકી ઇંડાંની સફેદી, ૧૫) ગરેન ક્રીસતલ્સ ઓફ કારબોનેત ઓફ સોડા, ૨) આંઉંસ ઘણુંજ સરસ ઓલીવ ઓઇલ, અથવા કોઇબી જાતની સાફ કરેલી ચરબી. પેહેલાં પાણીને ગરમ કરી ઉપલી વસ્તુઓ મેલવવી, અને છેલ્લે તેલ અથવા ચરબીને મેલવીતેમાં બીજી ૦ા) પેંત પાણી ઉમેરવું. આ બનાવટનાં દુધમાં જો ૧) પેંતે ૩૦ ગરેન જીલેટીન મેલવી નાખી હોય તો તેનો દેખાવ ઘટ દુધના જેવો થાયછે, અને બીજું વધારે પાણી પણ ખાઇ શકેછે.

૮૨૧ દુધમાં પાણી કેટલુંછે તે જાણવાની રીત.—જે દુધની તપાસ કરવી હોયતે દુધને એક પેપરમીન્ટનીં તાંકણીના જેવી એક સીસીમાં નામો, અને તેમાં લેકતોમીતર નામની એક કાચની લાંબી નલી (જે દુધમાં પાણી તથા મલાહીનો ભાગ કેટલોછે તે દેખાડવાને માટે બનાવેલી હોયછે તે) ડુબાડશો તો તે નલી ઉપરના આંકડાની મદદથી તુરત માલમ પડશે. આ લેકતોમીટર ૧૨) આનાથી તે ૧) રૂપીઆની કીંમતે મલે છે.

૮૨૨. દુધને એક અઠવાડીયાં સુધી તાજું રાખવાની રીત.—૧) વાઇન ગલાસ સ્વચ્છ પાણી લેવું, અને તેમાં સલફાઇટ ઓફ સોડા નામનો ખાર જેટલો પીગલી શકે એટલો નાખ્યા કરવો, અને પછી જો આ ખારનાં પાણીની ૧) ચમચી ૫) શેર દુધમાં નાખી હોય તો તે દુધ એક અઠવાડીયાં સુધી તાજું રેહેશે. આ ખાર માણસના બદનમાં કોઇપણ જાતનો અવગુણ કરતો નથી, અથવા દુધમાં તેનો કાંઇપણ ખવાસ માલમ પડતો નથી.

૮૨૩. દુધને ઘણા મહીના સુધી તાજું રાખવાની રીત.—પ્રથમ ઘણીજ સોજી અને કચરા વગરની સુકકી બાટલીઓમાં ગાયનું દુધ દોહી લેવું, અને જેવી તે બાટલીઓ એક પછી એક ભરાય કે તરતજ તેમને મજબુત બુચ મારી તારથી બાંધવી. પછી એક મોહોટી દેગ અથવા ઉકાલવાનાં કોઇ બીજાં વાસણમાં તલીએથી ઘાંસ પાંથરી તે ઉપર ઉપલી બાટલીઓને મેલવી, અને તેઓની વચ્ચેપણ ઘાંસ રાખવું. ત્યારબાદ તે દેગને મોહોડાં સુધી થંડાં પાણીથી ભરી ગરમ કરવી અને જેવા તે પાણીમાં કકરા આવે કે તુરત તલીએથી આતશ કાહાડી નાખી તે પાણીને દેગમાં પોતાની મેલેજ થંડું થવા દેવું તદન થંડું થવાબાદ તેમાંથી બાટલીઓને કાહાડી ઝાબ અથવા મોહોટી ટોપલીની અંદર વેહેરમાં દાબવી, તથા ઘરના સૌથી થંડા ભાગમાં તેમને થીંચી રાખવી.

૮૨૪. દુધ ગધેરીનું હુંનરથી બનાવવાની રીત.— ૦ા) આંઉંસ એરીનગો રૂત, ૦ા) આંઉંસ પર્લ બારલી (વેલાતી જવ), ૦ા) આંઉંસ સાબુચોખા, અને ૦ા) આંઉંસ રાંધવાના ચોખા. એ સઘલાંને થંડાં પાણીથી સાફ ધોઇ નાખી તેમાં ૧ા) પેંટ પાણી નામી ઉકાલવા મેલવુ અને ૦ાા) પેંટ પાણી રેહે કે તેને ચુલા ઉપરથી ઉતારી ગાલી નાખવું. એક કપ ઉકાલેલાં દુધની અંદર આ મેલવણીની એક ચમચી નાખવી, અને મરજી પ્રમાણે મીઠાસ નાખી પીવું.

૮૨૫. દુધ માયના જેવું હુંનરથી બનાવવાની રીત.—૨/૩ ગાયનું દુધ અને ૧/૩ ગરમ પાણી મેલવી તેમાં જો ૧) પેંટે ૦ા) આંઉંસ દુધની ખાંડ (શુગર ઓફ મીલ્ક) નાખી હોય તો આ મીકસચર બચ્ચાંની માઓનાં દુધને મલતું થાયછે. દુધની ખાંડ નહીં મળી આવે તો તેને બદલે સૌથી સરસ સાફ કરેલી સેરડીની ખાંડ ૦ા) આંઉંસથી જરા વધારે નાખવી. **બીજું**-ગધેરીનાં દુધને તથા ગાયનાં દુધને જો સરખે ભાગે મેલવવું હોય તો તે મેલવણી પણ બચ્ચાંની માઓનાં દુધને મલતી થાયછે.

૮૨૬. દુધમાં ચાવલ પકાવવાની રીત.—૧) ચાહેનું પ્યાલું ભરી ચોખા લેઓ અને તેને સારી પેરે પાણીથી ધોઇને તદન નીપારી કાહાડો. ત્યાર બાદ તેમાં ૬) પ્યાલાં ભરીને દુધ નાખી તેને ચુલા ઉપર મુકો, અને ચાવલ ચરીને નરમ થાય એટલે ઉતારી પાડો.

૮૨૭. દુધની ભુકી (મીલ્ક પાઉડર) બનાવવાની રીત.—ચોખ્ખાં દુધને કોરીનાં છાલકાં પોહોલાં વાસણમાં નામી તેનું પાણી ધીમી ગરમીથી ઉડારી નાખી જે ભુકી રહે તેને ઓખલી કહાડી બાટલીમાં મજબુત બુચ મારી ભરી મુકવી. જ્યારે જોઇએ ત્યારે આ ભુકીને પાણીમાં મેલવ્યાથી જેવું જોઇએ એવું તાજું દુધ બનેછે. વેલાતથી એવી ભુકીની બાતલીઓ આવેછે.

૮૨૮. દુધની બદલી ચાહે તથા કાફીને માટે.—એક ઇંડાંને ભાંગી તેમાંથી સફેદી જુદી કાહાડવી અને તેને સારીપેઠે ફફ ચહડાવી તેમાં થોડુંક માખણ નાખી બરાબર એકરસ કરવું. પછી તેમાં ધીમેધીમે ચાહે અથવા કાફી નામતા જવું તથા ચારવતા જવું, જેથી તે બંધાઇ જાડું નહીં થાય. જો આ મેલવણી બરાબર ચાહે અથવા કાફી સાથે મલી તો તેનો સ્વાદ દુધને મલતોજ લાગશે, તથા એકાએક પારખી શકાશે નહીં. જેમ તાજું ઇંડું હોય તેમ વધારે સારૂં. બીજું.--પેહેલાં ૩) ઇંડાંને ભાંગી ખુબ ચારવવાં, અને પછી તેમાં રફતે રફતે ૦ા) પેંટ ગરમ પાણી નામતા જવું તથા ચારવતા જવું. એ રીતે ઇંડાંને સફાઇથી પાણી સાથ મેલવી દુધને બદલે વાપરવું.

૮૨૯. દુધ ગાયનાની તપાસ.—ગાયનાં દુધની તપાસ કરવાથી એવું માલમ પડયુંછે કે ગાય શહવારના જે દુધ આપેછે તેમાં માખણનો ભાગ સાંજનાં દુધ કરતાં વધારે હોયછે, અને ખાંડનો ભાગ જે બપોરના ઘણો હોયછે તે સાંજ થતાં ઓછો થતો જાયછે.

૮૩૦. ધુમાતી બતીનો ઉપાય.—જે બત્તી ધુમાતી હોય તેના કાકડાને જો જલ્લદ સરકામાં બોળી સુકાવા દીધો હોય, અને પછી તેને વાપરયો હોય, તો તે બત્તી ધુમાશે નહીં અને ઉજાશ પણ સારો આપશે.

૮૩૧. ન બલે એવો રૂમાલ.—ઇંડાંની સુફેદી અને ફટકીને સાથે મેલવી એકરસ કરવી; પછી તેમાં એક રૂમાલને સઘળી બાજુથી લપટી નાખવો. ત્યારબાદ તેને નીમકનાં પાણીમાં ધોઇ નીચવ્યા વીના સુકાતો કરવો, અને જ્યારે તે સુકો થશે ત્યારે આતશની તેની ઉપર અસર થશે નહીં.

૮૩૨. નદીનું પાણી સાફ કરવાની રીત. ૧) પેંટ ગરમ પાણીમાં ૦ા) આંઉંસ ફટકીને પીગલાવવી, અને નદીનાં કચરાવાલાં પાણીસાથ તે પાણીને ભેલી નાખવું, એટલે સઘલો કચરો નીચે ઠરી જશે અને એક અથવા બે દાહાડામાં પાણી સ્વચ્છ થશે.

૮૩૩. નહીં બલે એવો દોરો તથા કાગજ.—થાડો સણનો દોરો એક પથ્થરની લખોટી ઉપર વીટાલવો અને તેનો છેડો અંદર બરાબર દાબી રાખવો. પછી જો તેને દીવાનો બતી ઉપર ધરશો તો તે બલનાર નથી, કારણ કે ગરમી દોરામાં રહયા વીના તેમાં કરીવલી પથ્થર ઉપર હલ્લો કરેછે એજ પ્રમાણે એક ગોલ લોહોડાંની સીક ઉપર કરચલી નહીં રહે તેમ તે ઉપર કાગજ ચોંટાડો અને તે બલતામાં મુકશો તો તે કાગજ પણ બલનાર નથી.

૮૩૪. નાચતી કુદતી વીટી.—એક પોકલ વીટી લઇ તેમાં બારીક છેદ પાડવું અને તેમાંથી વીટીમાં પારો ભરવો, અને તેનું નાકું મટોડીથી બંધ કરી તેને બતી ઉપર ધરી ગરમ કરવી. ગરમ થવા પછી તેને ટેબલ ઉપર મુકવી, એટલે જ્યાં સુધી તેમાંનો પારો થંડો પડશે ત્યાંસુધી તે એમથી તેમ નાચ્યા તથા કુદયા કરશે.

૮૩૫. પથ્થરથી ઉંચાઇ માપવાની સેહેલી રીત.—એક ઉંચા ઘરનાં છાપરાં ઉપરથી, અથવા કીલ્લા ઉપરથી, અથવા ઉંચાં ઝાડ ઉપરથી એક પથ્થરો નાખવો, અને તે કેટલી સેકંદે નીચે પડેછે તે જોવું. તે જેટલી સેકંદ પછી નીચે પડે તેટલી સેકંદને તેટલાએજ ગણવા, અને જેટલો ગુણાકાર આવે તેને ૧૬ લે પાછા ગુણવા, અને તેનો જે ગુણાકાર આવે તે તેટલી ફીતની ઉંચાઇ છે એમ સમજવું. જેમકે એક પથ્થરને જમીન ઉપર પડતાં ૪ સેકંદ લાગી, ત્યારે ૪ ને ૪ રે ગુણયા એટલે ૧૬ થયા, અને તેને ૧૬ લે ગુણયા એટલે ૨૫૬ થયા. આ પ્રમાણે તે જગાની ઉંચાઇ ૨૫૬ ફીત થઈ આ

રીતથી કોઇપણ જગાની ઉંચાઇ સેહેલાઇથી માપી શકાયછે.

૮૩૬. પાણીને પીવા લાયક કરવાની સેહેલી રીત.—પેહેલાં પાણીને ઉકાલી એક જાડાં કપડાંમાંથી ગાલી કાહાડવું અને પછી તેને માટલાંમાં ભરી રાતના ઠારમાં થંડું કરી પીવામાં લેવું, કારણ કે પાણીમાં કચરા વગેરે જીવ-જંત ઘણા હોય છે તે પેટમાં ગયાથી ઘણા દરદ ઉત્પન્ન થાય છે. પાણી ઉકાલવાથી તેઓ મરી જાયછે, તેથી કપડાંના બારીક છેદમાંથી પસાર થઇ શકતાં નથી; પણ જો પાણી નહી ઉકાલે તો તેઓ ગમે એવાં ઘટ કપડાંમાંથી પણ પસાર થઇ પાણીમાં પાછાં જાયછે, માટે આપણી ફરજ છે કે જેથી આપણને ફાયદો થતો હોય તે ઉપાય લેવો.

૮૩૭. પાણી ઉપર અખતરો.—એક શીશીમાં થોડું પાણી નાખીને તેને સ્પીરીત લેંમપની ગરમીથી થોડી મીનીત સુધી જોરશી ઉકાલવું, અને જેઓ પાણીના બાફ પુર જોશથી નીકલવા માંડે કે તુરત તે સીસીને એક એવો મજબુત બુચ મારવો કે તેમાં જરા પણ હવા જઇ શકે નહી. ત્યાર પછી તે સીસીને થંડી પડવા દેવી. હવે જેમ જેમ આ સીસી થંડી પડતી જશે તેમ તેમ તેમાંનું પાણી વધારે ઉકલતું દેખાશે; તથા જો પાણી ઉકલતું બંધ થયા પછી તેની બાહેરની બાજુ ઉપર થંડું પાણી નાખ્યું તો અંદરનું પાણી પાછું ઉકલવા માંડશે; તથા જો ગરમ પાણી નાખ્યું તો અંદરનું ઉકલતું પાણી બંધ થશે.

૮૩૮. સીસાનું પાણી (નાઇત્રેત ઑફ લેદ).—સીસાંના એક કકડાપર પાણીથી નરમ કરેલી નાઇત્રીક એસીદ નાખો તો થોડા વખતમાં તે સીસાંને પીગલાવી નાખશે. આ પાણી નાઇતરેત ઓફ લેદ થયું.

૮૩૯. ત્રાંબાનું પાણી (આસમાની રંગ).—ત્રાંબાના એક કકડાપર પાણી સાથ નરમ કરેલી નાઇત્રીક એસીદ નાખો, અને થોડા વખતમાં ત્રાંબુ પીગલી જઇ આસમાની રંગની મેલવણી બની જશે.

૮૪૦. રૂપાનું પાણી (નાઇત્રેત ઑફ સીલવર).—રૂપાંના એક કકડાપર અથવા રૂપાંના વરખના પાંનાપર થોડીક નાઇત્રીક એસીદ નાખો, એટલે રૂપું થોડા વખતમાં પીગલી જશે. આ પાણી નાઇતરેત ઓફ સીલવર થશે.

૮૪૧. સુંનાનું પાણી (નાઇત્રોમ્યુરીએત ઑફ. ગોલ્દ).—એક સુંનાનાં વરખનાં પાંનાંપર થોડીક નાઇતરોમ્યુરેતીક એસીદ નાખો, તો થોડા વખતમાં સુંનું પીગલી જશે, અને સુંદર પીલા રંગનું પાણી થશે. આ પાણી નાઇતરોમ્યુરીએત ઓફ ગોલ્દ થયું.

૮૪૨. લોહોડાંનું પાણી (સલફેત ઑફ આએરન).—૧) ભાગ ગંધકના તેજાબને (સલફ્યુરીક એસીદને) ૪) ભાગ પાણીમાં મેલવી લોહોડાંના થોડાક ભુકાપર નાખો, અને થોડા વખતમાં લોહોડું પીગલી જશે. આ પાણી સલફેત ઓફ આએરન (હીરાકસી) થયું.

૮૪૩. પાણીનું લોહી અને તેનું પાછું પાણી બનાવવાની રીત.—ત્રણ નાના ગલાસ લેવાં : એકની અંદર કોરોઝીવ સબલાઇમેતનું (રસકપુરનું) સોલ્યુશન, બીજાંમાં સલફોસાયનાઇદ ઓફ પોતાસીયમનું સોલ્યુશન, અને ત્રીજામાં પરકલોરાઇદ ઓફ આએરનનું સોલ્યુશન નાખવું. જો બીજા ગલાસવાલું પાણી ત્રીજા ગલાસવાલાં પાણીમાં નાખશો તો લાલ લોહી બનશે, અને જો તેજ પાણીમાં પેહેલાં ગલાસવાલું પાણી નાખશો તો લોહી પાછું પાણી થઇ જશે.

૮૪૪. પાણીની અંદર તથા બાહેર આતશી ઝરા.—ઉપલો ૮૪૩ વાલો અખતરો કરતી વખતે ઉપલીજ મેલવણીમાં જો થોડોક ફોસફ્યુરેત ઓફ લાઇમ (એ નામનો ચુનો) ઉમેરશો તો પાણીની સપાટી ઉપર તથા પાણીની નીચે આતશના ઝરા ફુટવા માંડશે.

૮૪૫. પાણીને રંગદાર કરવું તથા તેને પાછું રંગ વગરનું કરવું.—જ્યાંસુધી પાણી રંગદાર નહી થાય ત્યાંસુધી તેમા ધીમે ધીમે મોરથુથુ નાખ્યા કરો, અને ત્યારપછી થોડો એમોનીયા (સુરાખારનો તેજાબ) નાખો, એટલે આ મેલવણીથી ઘણોજ ઘેરો આસમાની રંગ પેદા થશે. એજ મેલવણીમાં થોડો ગંધકનો તેજાબ નાખો, એટલે તે રંગ વગરની થઇ જશે. પાછો એજ મેલવણીમાં થોડો કોસતીક એમોનીયા ઉમેરો, એટલે રંગ પાછો ખીલી નીકલશે, આ પ્રમાણે આપણી મરજી મુજબ રંગ બનશે તથા જતો રેહેશે.

૮૪૬. પીન્ચબેક.—૫) રતલ ત્રાંબુ અને ૧) રતલ જસત. આ બન્ને ધાતુને ગાલ્યાથી સોનાના રંગની ધાતુ બનેછે.

૮૪૭. ફૉસફૉરસ.—ફોસફોરસ પેહેલ વેહેલો કયાંથી અને કયારે મલ્યોતે વાત હજી સુધી અંધારામાંજ રહેલી છે. એ એક જાનવરી પેદાશ છે. જાનવરોનાં હાડકાંમાંથી તથા પીશાબમાંથી એને બ-

નાખવામાં આવેછે. એ એક નરમ મીણના જેવો નક્કર પદાર્થ છે, અને એટલો તો જલદીથી બલી જાયછે કે ફકટ ૧૦૦ ડીગ્રીની ગરમીથી ભડકો લઇ ઉઠેછે. એને પાણીમાંજ હમેશ રાખ્યામાં આવેછે, કારણ કે જેવો એને પાણીમાંથી બાહેર કાહાડયો કે પજરી પજરીને ઝલકાતથી બલવા માંડી પોતાની મેલે સલગી ઉઠેછે. એ બલેછે ત્યારે તેમાંથી સુફેદ ધુમાડો નીકલેછે, અને લસણના જેવો વાસ મારેછે. એના આવા ગુણને માટે એને પાણીમાંજ આંગલાંથી પકડીને છરીથી કાપી કટકા કરવામાં આવેછે. એની એક બારીક નક્કર કરચ જો આપણા કપડાં ઉપર પડી હોય તો તુરત કપડાં સલગી ઉઠેછે, માટે એ ચીજથી અખતરા કરતી વેલાએ ઘણીજ સંભાલ રાખવી, અને અખતરા કરનાર પણ થોડા ઘણો અનુભવવાલો આદમી જોઇએ. ઓકસીજન ગ્યાસમાં એ બલેછે ત્યારે એટલી તો રોશની આપેછે કે આપણથી તેની તરફ જોવાઇ શકાતું નથી. રસાયન શાસ્ત્રને લગતા સૌથી હેરતમંદ અખતરા એનેથીજ બની શકે છે. દરીયાવમાં રાતના જે ઉજાશ માલમ પડેછે તે લખો ઝીણાં જાનવરો જેઓમાં એ ચીજ હોયછે તેઓથી છે. કોલમીના કોટલાનો ઝલકાટ પણ એનેથીજ છે.

૮૪૮. ફલાનેલ સંકોચાય નહી એવી કરવાની રીત.—ફલાનેલનાં કોરાં કપડાંને એક ઉંડાં વાસણમાં નાખી તે ઉપર ઉકલતું પાણી નાખવું, અને પાણી થંડું થયાબાદ તેને બાહેર કાહાડીને નીચોવ્યા વગર વખાતું નાખવું.

૮૪૯. ફલાનેલમાં સુતર હોય તેને પારખવાની રીત.—પાપડખાર અથવા સાજીખારનાં પાણી સાથે ફલાનેલની એક કાપલી નાખી ઉકાલો, અને જો સઘલું ઉન હશે તો પાણીનો રંગ સુફેદ સાબુ જેવો થઇ જશે; પણ જો તેમાં સુતરનો ભાગ હશે તો પાણીનો રંગ જેવોને તેવો રેહેશે. પછી પાણીમાથી સુતર છુટું પાડી તોલી જોવાથી તેમાં ભેલ કેટલો છે તે માલમ પડશે.

૮૫૦. બત્તીને માટે પ્રવાહી ગ્યાસ બનાવવાની રીત.—૧૯) ભાગ તરપીતન અને ૧) અથવા જરા ઓછો ભાગ અલકોહોલ (દારૂનો અરક). આ બંનેને મેલવી નાખવું. આ પ્રવાહી ગ્યાસલાઇટના જેવીજ ઝલકતી રોશની આપેછે, પણ એ નખતેલની બત્તીમાં અને દારૂના અરકની બત્તીમાંજ બાલવામાં આવેછે. એવી જાતની બત્તીઓ અંગરેજીમાં નેપથા લેમ્પ તથા લીકિવડગેસ લેમ્પનાં નામથી ઓલખાય છે.

૮૫૧. બત્તીને બુજવી પોતાની મેલે સલગાવવાની રીત.—એક વાસણમાં થોડી ગંધક નાખી પીગલાવવી, અને પછી તેમાં ગંધકના અરધા ભાગે સુરોખાર નાખી એકરસ કરવું અને તેમાં બત્તીની જોત ભીંજવી કાહાડવી. જો આ જોતને સલગાવી બુજવી નાખશો તો પણ તે પાછી પોતાની મેલે સલગશે.

૮૫૨. બલતા અક્ષરો.—ફોસફરસનો એક નાનો કકડો કુપીલમાં ખોશી તેથી એક કોરાં કાગજ ઉપર લખો. આ કાગજને જો તરતજ અંધારા ઓરડામાં લઇ જશો તો અક્ષરો ઘણાજ ઝલકાતથી બલતા માલમ પડશે.

૮૫૩. બલતો ફુવારો.—એક પડાના આકારના ગલાસમાં ૧૫) ગરેન જસતનાં ગાંગડા અને ૬) ગરેન ફોસફરસનાં કકડા નાખો. એક બાજુ ગલાસ લઇ તેમાં ૨) દ્રામ પાણી સાથે ૧) દ્રામ ગંધકનો તેજાબ મેલવો. આ બંન્ને ગલાસો એક અંધારા ઓરડામાં લઇ જઇ બંન્નેની મેલવણી મેલવી નાંખશો તો થોડા વખતમાં એક ઝગઝગતો બલતો ફુવારો નજરે પડશે.

૮૫૪. બલેલા દોરાથી વીટી ટાંગવાની કલા.—પેહેલાં થોડું પાણી લઇ તેમાં જેટલું પીગલે તેટલું નીમક નાખ્યા કરવું, અને જ્યારે તે પાણીમાં વધારે નીમક પીગલી નહી શકે ત્યારે તેમાથી વગર પીગલેલું નીમક કાહાડી નાખી તેમાં થોડા દોરાને થોડો વખત ભીજવી રાખવો. ત્યારપછી દોરાને બાહેર કાહાડી સુકવવો, અને તેને એક છેડે એક હલકી વીટી બાંધી બીજો છેડો બાહેર ટાંગવો તથા દોરાને સલગાવવો, એટલે દોરાની રાખ વીટીનો ભાર ખમી શકશે, પણ જરા આંગલી લાગી કે તુરત વીટી ભોંય ઉપર પડી જશે.

૮૫૫. બંદુકના બીગડેલા દારૂને સુધારવાની કલા.—જે દારૂ તદન ખરાબ થઇ ગયો હોય તેને એક કનતાનના કકડા ઉપર પાંથરી તેમાં તેટલોજ તદન સારા દારૂનો ભાગ ઉમેરવો, અને એક ચમચથી બન્નેને સારીપેઠે મેલવી તડકે સુકાવા દેવો. સુકાયા પછી પીપમાં ભરી સુકકી જગાએ રાખી મુકવો આ રીતથી દારૂ પાછો નવાના જેવોજ જોર ધરેછે.

૮૫૬. બાતલીમાં ઇંડું કેમ ઉતારવું.—એક ઇંડાંને ૧૨ કલાક સુધી જલદ સરકામાં બોલી રાખવું, એટલે તેનું કોટલું ઘણું નરમ થઇ જશે. પછી તેને બાહેર કાહાડી એક સાંકડાં મોહોડાંની બાતલીમાં દાબીને ઉતારવું અને તેની ઉપર થંડું

પાણી નામવું. પાણીથી કોટલું પાછું અસલના જેવું કડાણુ થઇ જશે.

૮૫૭. બાલકોનાં કપડાં જલદી સલગી નહી ઉઠે એવાં કરવાની કલા.—બાલકોનાં કપડાં ધોતી વેલાએ જો સ્ટાંગ કતકીનાં પાણીમાં સારીપેઠે બોરી નીચવ્યા વગર સુકાવા દીધાં હોય તો તેઓ જલદીથી સલગી ઉઠતા નથી. **બીજું.**—કપડાંને કાંજીનો હાર આપવામા આવેછે તેમાંબી કુતકીને પીગલાવી હોય તો તે કપડાં સલગી ઉઠવાની ધાસ્તી રેહેશે નહી.

૮૫૮. બીગડેલી આમલીને સુધારવાની રીત.—જ્યારે આમલી સુકાઇને તેનો સ્વાદ તથા ખતાસ જતો રહે ત્યારે તેને થોડા સીસા સાથે મેલવી છુંદવી, અને પછી તેમાં પાછી ખતાસ ધરે એટલો પાણીથી નરમ કરેલો ગંધકનો તેજાબ તેમાં ઉમેરવો, એટલે તે પાછી અસલ જેવી સ્વાદદાર ખતમીઠી થશે.

૮૫૯. બીગડેલું કોપરેલ સાફ કરવાનો રીત.—કેટલીકવાર કોપરેલ લાંબો વખત આપણા ઘરમાં રેહેવાથી ખરાબ થઇ જાયછે, અને તેને જો સાફ કરવું હોય તો એક વાસણમાં ભરીને તેમાં એક ખોબો નીમક નાખી એક દીવસ તડકામાં મુકી રાખવું, એટલે નીમક સઘલા કચરાને લઇને નીચે બેસી જશે, અને ઉપર નીતરૂં કોપરેલ તરી આવશે. ત્યારપછી તેને આરતે રહી ઉપરથી નીતારી લેવું.

૮૬૦. બુતનાં ચામડાંને નરમ રાખવાની રીત.—જો બુતને હમેશ નરમ રાખવા માગતાં હો તો કોઇબી જાતનાં તેલને બદલે ગ્લીસીરીન લગાડવી.

૮૬૧. બુતનાં ટાંકાને પાણીથી કોહી જતા અટકાવવાની રીત.—જો થોડું મધમાખનું મીણ તથા થોડી બકરાંની ચરબીને સાથે તાવી બન્ને મેલવી બુતના ટાંકા ઉપર મશલે તો બુતના ટાંકા ઉપર પાણી તથા ભીની હવાની અસર થશે નહી, તથા ઘણો વખત સુધી તકી રેહેશે.

૮૬૨. બે વગર રંગની પ્રવાહી મેલવણીને મેલવી એક અતીશય કાલી મેલવણી બનાવવાની રીત.—એક વાઇન ગલાસની અંદર માજુફલના ઉકાલાનું પાણી નાખો, અને પછી બીજા ગલાસમાં હીરાકસીને પીગલાઓ. હવે આ બે વગર રંગની મેલવણીને જો એકમેક સાથ મેલવશો તો થોડા વખતમાં તેઓ બંને સાથે મલી એક અતીશય કાલી મેલવણી બની જશે, જેમાં ફકત થોડો ગુંદર નાખ્યાથી શાહીની ગરજ સારશે. રસાયન શાસ્ત્ર શું કરેછે તે જુઓ.

૮૬૩. માખણ તાજાં દુધમાંથી તુરત બનાવવાની સાદી રીત.—એક સોદાવાતરનો પોણી સીસી ભરી તાજું ચોખ્ખું દુધ લેવું, અને તે સીસીને મજબુત બુચ મારી કોઇબી નરમ ચીજ ઉપર જ્યાંસુધી માખણ ઉપર તરી આવે ત્યાંસુધી ઠોકયા કરવી. એક કલાકમાં દુધમાંનું માખણ ઉપર તરી આવશે તેને કાહાડી લેવું, અને બાકી રહેલાં દુધને ચાહેમાં વાપરવું.

૮૬૪. માખણને લાંબો વખત સુધી જાલવી રાખવાની રીત.—૨) ભાગ નીમક, ૧) ભાગ ખાંડ, અને ૧) ભાગ સુરોખાર. આ દરએકને જુદાં જુદાં વાટી બારીક કરી સાથે મેલવી નાખો, અને પછી ૧) રતલ માખણમાં ઉપલી મેલવણીમાંથી ૧) આંઉસ મેલવો. આ રીતથી બનાવેલું માખણ બે મહીના પછી ખાવા લાયક થશે, પણ જો તેને તેટલા વખતની આગમજ વાપરવું પડે તો કશી અડચણ નથી, પણ તેમાં જરા સુરાખારનો સ્વાદ લાગશે. ત્રણ વરસ સુધી આ માખણનો સ્વાદ અને રંગ તાજાં માખણના જેવોજ રેહેશે.

૮૬૫. રંગબેરંગી દરાખ બનાવવાની કલા.—એક તમાખુની નલીનો પ્યાલાવાલો ભાગ પીગલાવેલી રાલમાં બોલી નલીને રસ્તે ફુંક મારશો તો ઝલકતી રૂપેરી રંગની તથા બીજા તરેહવાર રંગની દરાખો બનશે, અને તેમને એકઠી કરી સાથે બાંધશો તો દરાખના ઝુમખાનો બાબેહુબ દેખાવ આપશે.

૮૬૬. રૂમાલ ઉપર છુપી વાત લખવાની કલા.—પેહેલાં સ્વચ્છ પાણીમાં ફટકીને પીગલાવવી, અને પછી તે પાણીથી ગજાંમાંના સાફ સુફેદ રૂમાલ ઉપર કંઇબી છુપી વાત હોય તે લખવી. આ અક્ષરો સુકાયા પછી તદન દેખાશે નહી, પણ જ્યારે તે લખેલું પાછું વાચવાની જરૂર પડે ત્યારે તે રૂમાલને આખ્ખો સાફ પાણીમાં બોલી કાહાડવો, એટલે પેલો રૂમાલ સઘલી તરફથી ભીંનાયલો જણાશે. અને ફકટ ફટકીનાં પાણીથી લખેલા અક્ષરો તદન સુક્કા જણાશે, જેથી જે લખેલું હશે તે સેહેલાઇથી વંચાઇ શકાશે. જો ઉપલીજ રીતે કાગલ ઉપર લખ્યું હોય તો, તે કાગજ પાણીમાં ભીંજવ્યા વગર વંચાશે નહી.

૮૬૭. રૂપેરી અક્ષરો.—જો એક કાગજ ઉપર નાઇટ્રેત ઓફ સીલવરનાં પાણીથી લખયું હોય તો તે લખેલું સુકાયા પછી તદન દેખાશે નહી, પણ

જોતને જે વાસણમાં સલફ્રેત ઓફ એમોનીઆ હોય તેની ઉપર ધરશો તો તે લખેલું ખુલ્લું દેખાશે, અને અક્ષરોની ઝલે પણ રૂપાંના જેવી મારશે.

૮૬૮. રેશમી, સાતીનનાં, રંગીન ઉનનાં, ઇત્યાદી, કપડાં ધોવાની સરસ રીત.—૪) આંઉંસ નરમ સાબુ, ૪) આઉંસ મધ, ૧) ઇંડાંની સુફેદી, અને ૧) ગલાસ જીન દારૂ. આ સઘલાંને સાથે બરાબર મેલવીને તેમાં એક જરા કઠણ બ્રશ બોલીને કપડાં ઉપર સારીપેઠે ઘસડવું, અને પછી કપડાંને થંડાં પાણીમાં વીછરી કાહાડી તેને નીચવ્યા વગર એક સાફ દોરી ઉપર વખાતું નાખવું. જ્યારે સઘલું પાણી ટીપાઇ રહે, તથા કપડું સઘલી બાજુથી હવાએલું હોય, ત્યારે તેને તુરતજ ઇસ્ત્રી કરવી.

૮૬૯. લીલાં, કીરમજી, તથા પીલાં બલતાં.—૧) ચમચો ચોખ્ખો દારૂનો અરક (એલકોહોલ) એક ચાહના પ્યાલામાં નાખો, અને તેમાં થોડીક બોરેસીક એસીદ (જેને સોહાખાર સાથ મેલવ્યાથી ટંકનખાર બનેછે તે) નાખી હીલવો. પછી જો આ મેલવણીને સલગાવશો તો ઘણા સુંદર લીલાં અને પીલાં બલતાં થશે. જો બોરેસીક એસીદને બદલે બેરીતીસ નાખશો તો પીલી રોશની નીકલશે. જો સ્ત્રાનસીઅનનો ભુકો નાખશો તો સુંદર કીરમજી રંગની રોશની નીકલશે.

૮૭૦. લીલાં મરચાંનો તીખાસ કાહાડી નાખવાનો ઉપાય.—લીલાં મરચાં લાવી જેમ ગમે તેમ કાપી અથવા ચીરીને એક રાત પાપડખારનાં પાણીમાં ભીંજવી મુકવા; એક શેર મરચાંએ ૪) અથવા ૫) તોલા ખાર લેવો. પછી સહવારના મરચાંને સારીપેઠ ધોઇ કાહાડી મરી, નીમક, તથા બીજો મસાલો નાખી—જેમ બીજી તરકારી રાંધીએ છીયે તેમ—રાંધવાં અથવા તલવાં, અથવા તેનો મનપસંદ ઉપયોગ કરવો.

૮૭૧. લીંબુને ચલાવવાની કલા.—એક લીંબુમાં બારીક છેદ પાડી તેને કોતરવું, અને તેમાં થોડો પારો ભરવો. પછી તેનું નાકું મીણથી બંધ કરી તેને તાપ આપવો, એટલે તે ગબડવા માંડશે.

૮૭૨. લોબાનનાં ફુલ બનાવવાની રીત.—એક લોહોડાંની પાતલી લોહોડી ઉપર લોબાનની ભુકી પાંથરી લોહોડીને ધીમી આંચ ઉપર મુકવી, અને આ ભુકી પાતલી થવા પછી તે ઉપર એક કાચનું વાસણ ઉંધું ઢાંકી નીચે જરા વધારે તાપ કરવો, જેથી લોબાનનો બાફ થઇ પેલાં વાસણનાં તલાયાંને લાગશે. બાફ બરાબર બંધાઇ રહે ત્યારે લોહોડીને નીચે ઉતારી પાડી થંડી થવા દેવી, અને પછી પેલાં વાસણને ઉંચકી તેને તલીયે જે બાફ બંધાઇ રહયો હોય તેને એક છરીથી ઓખરી કાહાડવો. આ લોબાનનાં ફુલ દવાનાં કામમાં આવેછે.

૮૭૩. લોહોડાંનો કાત સાફ કરવાની રીત.—૧) રતલ ચરબીમાં ૦॥) આંઉંસ કપુર નાખી સુલાપર પીગલાવો, અને તે થંડું પડવા પછી ગમે એવાં કીનાયલાં લોહોડાં ઉપર ચોપડી બે દાહાડા રાખી મેલો, અને ત્યારપછી તેને લુછી કાહાડશો તો તે નવાં જેવું ઝલકતું થશે.

૮૭૪. લોહોડાંપર ત્રાંબા જેવો રંગ ચહડાવવાની રીત.—કોઇબી જાતનું લોહોડાંનું હથીયાર જેવું કે છરી, કાતર અથવા ભરટ ચંઠવાના સુઇઆને "સોલ્યુંસન ઓફ કોપર" માં બોલશો તો તરતજ તે ઉપર ત્રાંબાના જેવો રંગ ચહડશે.

૮૭૫. વીજલીથી બચાવ કેમ કરવો.—જ્યારે ગગડાટ સાથ વીજલી પડતી હોય તથા વરસાદ આવતો હોય ત્યારે વરસાદથી બચવાને માટે કોઇબી ઝાડ નીચે આસરો લેવો નહી, પણ હીંમતથી ભીંજાતા ભીંજાતા ચાલ્યા કરવું; ભીંજાવાથી વીજલીથી બચાવ થશે. કોઇબી સીસાની તથા લોહોડાંની ચીજથી ઘણા દુર ચાલવું. આવી વેલાએ ઘરમાં જેમ બને તેમ ઓરડાની વચમાં બેસવું અથવા સુવું, દેવાલ આગલ પણ બેસવું ઉઠવું નહી, અને બારીની આગલ જઇ ઉભા રેહેવું નહી. આ વસ્તુઓથી દુર રેહેવાનું કારણ એજ કે તેવો વીજલીને પોતાની તરફ ખેંચેછે, જેથી જે કોઇ એવી વસ્તુઓની પાસે ઉભું અથવા બેઠું હોય તેની ઉપર વીજલી પડે.

૮૭૬. વાઇન દારૂ ઉપર પાણીની અજાયબ જેવી અસર—એક સાંકડ મોહોડેની બાતલી વાઇનથી છલાછલ ભરો પાણીથી ભરેલાં એક એવાં વાસણમ મુકો કે જે તું પાણી બાતલાનાં મોહોડાંની ઉપર સુધી આવી શકે. તુરતજ બાતલીમાંનો વાઇન બાહેર નીકલવા માંડશે અને પાણી બાતલીમાં જવા માંડશે. આ બનાવ પાણી વાઇનથી ઘણું ભારી હોવાથી બનેછે.

૮૭૭. સાતીન તથા બીજાં રેશમી કપડાં ઉપર રૂપાંનાં ચીતરો.—સાતીન, ફીત, અથવા કોઇબી રેશમી કપડાં ઉપર નાઇત્રેત ઓફ સીલવરનાં પીગલાવેલાં પાણીથી હરએક તરાહના બુટ્ટા, ચોતરો, અથવા નામ પાડી તે કપડું બીનું હોય તે વેલાએ જે વાસણમાંથી હાઇડ્રોજન ગ્યાસ નીકલતો હોય તેના મોહોડાં ઉપર ધરયું હોય તો રૂપું ચોંટી જઇ ચીતરો રૂપાંના જેવાં ઝલકતાં દેખાશે.

૮૭૮. સાતીન તથા બીજાં રેશમી કપડાં પર સોનાનાં ચીતરો.—નાઇટ્રોમ્યુરીએતીક ગોલ્ડનાં પાણીના ૧) ભાગ સાથે સ્વચ્છ પાણીના ૩) ભાગ મેલવો, અને તે પાણીથી સાતીન અથવા બીજાં રેશમી કપડાંપર તમારે પસંદ પડતાં ચીતરો અથવા નામ પાડી, તે ચીતરો ઉપલાં પાણીથી ભીનાં હોય તેટલાંજ તેમાંથી હાઇડ્રોજન ગ્યાસ નીકલતી હોય તે વાસણના મોહોડાંપર ધરો, એટલે કપડાં ઉપર સોનું ચોંટી જઇ પેલા ચીતરો સોનાના જેવાં ચલકતાં દીસશે. આવી કીસમના ચીતરો હવાથી ખરાબ થતાં નથી.

૮૭૯. સીસીમાં ઝવાહેર.—૦ાા) આંઉંસ સલફેત ઓફ સોદા (સોદાખાર અને ગંધકના તેજાબથી બનેલા ખાર) ને ૨) આંઉંસ કુકાં પાણીમાં પીગલાવો, અને તે ગરમ હોય તેટલાંજ એક સીસીમાં રેડી મજબુત બુચ દેઓ. જે અરધો કલાક રહી આ સીસીનો બુચ ઉઘાડશો તો સીસીમાં ઘણા સરસ ઝવાહેરની માફક આકારો બંધાવા માંડશે.

૮૮૦. સીકાના બે પડ કરવાની કલા.—એક લાકડાંના કટકા ઉપર આ પ્રમાણે ∴ ત્રણ ટાંચની ખોસો, અને તે ઉપર એક સીક્કો મુકો. ત્યારપછી તે સીક્કાની નીચે તથા ઉપર ગંધકનાં ફુલનો ઢગલો મુકો અને તેને સલગાવો. જ્યારે બલતું બુજાઇ જશે ત્યારે સીક્કાના ઉપલા ભાગ ઉપર ધાતુનું એક પાતલું પડ બંધાયલું જણાશે.

૮૮૧. ખોટું સોનું બનાવવાની રીત.—૭) ભાગ પ્લાતીના, ૧૬) ભાગ ચોખ્ખું ત્રાંબુ, અને ૧) ભાગ ચોખ્ખું જસત. આ ત્રણે ધાતુની ઉપર કોલસાની ભુકી નાંખી સખત ગરમી આપી તેઓને તાવવી. આ ધાતુ સોનાના જેવા રંગની ઝલકતી તથા ભારી થાયછે.

૮૮૨. હલકુ સોનું બનાવવાની રીત.—૧૬) ભાગ ત્રાંબુ, ૧) ભાગ રૂપું, અને ૨) ભાગ સોનું. આ ત્રણે ધાતુને એકઠી ગાલવી, એટલે હલકુ સોનું બની જશે.

૮૮૩. સોનાના દાગીનાની પાછી ઝલે લાવવાની રીત.—તરામાં થોડો નવસાગર નાંખી તેને પીગલાવવો, અને તેની અંદર ખરાબ થયલા દાગીનાને નાખી ઉકાલવા, એટલે તેઓ નવા જેવા સાફ અને ઝલકતા થશે.

૮૮૪. વીટી બનાવવાનું સોનું—૬) ભાગ ચોખ્ખું ત્રાંબુ, ૩) ભાગ રૂપું, અને ૫) ભાગ સોનું, આ ત્રણ ધાતુને સાથે તાવવાથી હાથનાં આંગલાંની વીટીને માટે જલદી ઘસાઇ નહી જાય, તથા સારી પાલીશ થાય, એવું સોનું બનેછે. જે ત્રાંબુ સ્પેન દેશથી આવેછે તે ત્રાંબુ આ કામમાં વાપરે તો વધારે સારૂં.

૮૮૫. જાંબુરા રંગનું સોનું.—નાઇટ્રોમ્યુરીએત ઓફ ગોલ્ડ (સોનું પીગલાવેલા તેજાબ) ને પાણીથી ઘણાજ નરમ કરી તેવીજ રીતે નરમ કરેલાં મ્યુરીએત ઓફ તીનનાં (કલાઇના તેજાબનાં) પાણીમાં મેલવશો તો જાંબુરા રંગનું સોનું નીચે એકઠું થશે.

૮૮૬. હળદમાંથી કુંકાના જેવો રંગ કાહાડવાની કલા.—થોડી દલેલી હળદમાં જરા ચુનો નાખીને મેલવી નાખવું. પછી તેમાં જરા પાણી નાખીને મેલવશો તો કુંકાના જેવો રંગ થશે. જો કોઇ વખત કુંકુ નહી મલે તો એવી રીતે બનાવીઆથી કુંકાની ગરજ સરશે.

૮૮૭. હાઇડ્રોજન ગ્યાસ બનાવવાની રીત.—એ ગ્યાસ એક પોહોલાં મોહોડાંની બાતલીમાં જસત અથવા લોહોડાંની ભુકી નાખી ઉપરથી પાણીથી નરમ કરેલી સલફ્યુરીક એસીદ નામવાથી ઉત્પન્ન થાય છે. ૧) ભાગ એસીદ ૫) ભાગ પાણી ભેલવું. જો ચોખ્ખી ગ્યાસ જોઇતી હોયતો ચોખ્ખું જસત વાપરવું.

૮૮૮. હીકમતથી બલતો પાહાડ બનાવવાની રીત.—૨) તોલા સુરોખાર અને ૨) તોલા ક્રીમ આફ તારતર લઇ તેનો બારીક ભુકો કરવો, અને એક બીજા સાથે સારીપેઠે મેલવીને તે મેલવણીમાં બલેલાં લાકડાંના કોલસાનો થોડોક ભુકો મેલવવો. પછી તે ભુકાનો એક જગાએ બતાસાના પડા જેવો ઢગલો કરીને તેનાં મથાલાં ઉપર આતશની જોત લગાડવી, એટલે તેમાંથી કુદરતી બલતા પાહાડની મીશાલે ધુમાડાનાં વાદલાં તથા રોશનીના ભભુકા નીકલશે, અને જેમ ગરમ તપેલાં લોહોડાંના એક કકડાને પાણીમાં બોલ્યાથી જેવો અવાજ નીકલેછે તેવોજ અવાજ તેમાંથી નીકલશે, તથા ગરમ રાખ અને એવુંજ બીજું બલતા પાહાડની પેઠે તે ઢગલાની ખોરદુની આસપાસ ગગડી પડશે.

૮૮૯. હુંનરથી દરીયાનું પાણી બનાવવાની રીત.—૧) ગ્યાલન પાણી, ૨) આંઉસ સાધારણ નીમક, ૦ા) આંઉસ મ્યુરીએટ ઓફ મેગનીસીયા, ૩) ડ્રામ મ્યુરીએટ ઓફ લાઇમ, ૫) ડ્રામ સલફેત ઓફ સોદા, અને ૧) ડ્રામ સલફેત ઓફ મેગનીસીયા. એ સઘલી વસ્તુઓને પાણીમાં બરાબર પીગલાવવી. જ્યાં દરીયાનું પાણી મલી નહી શકે ત્યાં ઉપલી રીતે બનાવેલું પાણી સઘલી રીતે ગુણકારક થઇ પડશે. **બીજું**—બેલદંસ મેદીતરેનીયન સોલ્ટને પાણીમાં પીગલાવ્યાથી પણ દરીયાનું પાણી બને છે.

૮૯૦. અગરબત્તી બનાવવાની રીત.—કૃષ્ણાગાર૪) ભાગ, વાલો ૨) ભાગ. નાગરમોથ ૪) ભાગ, તજ ૪) ભાગ, તગર ૨) ભાગ, કચોરા ૨) ભાગ, મલબારી સુખડ ૧૮) ભાગ, દગડફુલ ૨) ભાગ, ગવહલા ૨) ભાગ, ગુલાબની કલી ૨) ભાગ, નખલો ૪) ભાગ, લોબાન ૪) ભાગ, ગુગલ ૨) ભાગ, સીલારસ ૧૮) ભાગ, કસ્તુરી ૯) ભાગ, મયદા લાકડી ૯) ભાગ આ સઘલી ખુશબોમાંથી કસ્તુરી તથા સીલારસને એક બાજુ રાખી, બાકીની સઘલી ખુશબોને છુંદી બારીક કરીને કપડછાણ કરવી. પછી સીલારસની અંદર કસ્તુરી તથા ઉપલી ભુકી નાખી સારીપેઠે કાલવવી તથા ધુંટીને એકરસ કરવી; તથા આ મેલવણીને કાલો રંગ આપવાને માટે કોલસાની બારીક કપડછાણ કરેલી ભુકી ઉમેરવી. ત્યારબાદ આ મેલવણીને વાંસની પાતલી અથવા જાડી સલી ઉપર લપેટવી, એટલે અગરબત્તી તઇયાર થઇ. જો ઉપલી મેલવણી સલી ઉપર લપેટતી વેલાએ તેની ચીકણાઇ કમી દેખાય તો તેમાં થોડો ગોલ ઉમેરવો, એટલે તે ચીકણી થશે; અને ગલીપર લગાડતી વેલા હાથને ચોંટી જાય તો અબીર અથવા અગરબત્તીનો છુંદેલો ભુકો હાથને લગાડતા જવું. એને બાલ્યાથી ઘણો સરસ સુગંધી વાસ નીકલેછે.

૮૯૧. અબીર બનાવવાની રીત.—૧૦) તોલા વાલો, ૧૦)તોલા કપુરકાચલી, ૧૦) તોલા ગવહલા, ૧૦) તોલા સુફેદ સુખડ, ૨૦) તોલા નાગરમોથ, ૨) માસા કેશર, ૧) વાલ કસ્તુરી, ૧) તોલો જાયપત્રી, ૧) તોલો જાયફલ, અને ૧) તોલો એલચી. આ સઘલાંને છુંદી બારીક કરી તેમા ગુલાબનું અત્તર બરાબર મેલવવું, એટલે સરસ અબીર તઇયાર થયો. એ ખુશબો દાખલ વપરાયછે.

૮૯૨. આતશ વીના રૂપું તાવવાની કલા.—ચાંદીના અથવા રૂપાંના પાણાના એક કતકા ઉપર જો થોડી નાઇત્રીક એસીદ નામશો તો તે થોડી મીનીતમાં પીગલી જશે.

૮૯૩. આગની દીવાસલી બનાવવાની રીત.—પોચાં લાકડાના કટકામાંથી ત્રણ ત્રણ આંગલ સલીના જેવાલાંબા કટકા કાપી કાડવા, પછી તેને એક છેડા આગલથી ટાવેલી ગંધકમાં બોલી કાડવી. કારણકે જેવો દીવાસલીનો છેડો સલગીઓ કે તેનું બલતું આગલ વધે. પછી ફોસફોરસ ૪) ભાગ, સુરોખાર ૧૦) ભાગ, સોનો સરસ ૬) ભાગ, સ્માલટ ૨) ભાગ પેહલા સરસને એક વાસણમાં નાખી તેમા જરા પાણી રેડીને સરસના વાસણને બીજા ઉકળતાં પાણીના તપીલાંમાં મુકીને પીગલાવવો, પણ તે વાસણમાં પાણી જાય નહીં તેથી તે વાસણથી થોડું અધુરૂ પાણી રાખવું. જયારે સરસ પીગલીને જેલી જેવો સફાઇદાર થાય કે તેમાં ફોસફોરસ ધીમે ધીમે નાખવો, અને તેને સારી પેઠે હીલવતા જઇ સરસની સાથે બરાબર મેલવી એકરસ કરવો એ વખતે પેલા ઉકલતાં પાણીની ગરમી ૧૪૦) થી ૧૫૦) ડીગરી ફારનહીત સુધીની રાખવી પછી તેમા સુરોખાર તથા સીંદુર નાખી મેલવી દેવું અને છેલે તેમાં સ્માલટ નાખી બધાને સારી પેઠે મેલવી લાહી જેવું કરી નાખવું, પછી એ મેલવણીને ગરમ સપાટ સંગેમરમરના પથરા અથવા લોહોડાના પતરાં ઉપર પાંથરી દઇ પેલી દીવાસલીની કાડીના ગંધક લગાડેલા છેડા બોલી કાહાડી સુકાતાં કરવા એ દીવાસલીને સલગાવતી વખતે ખરબચડી જગાપર જોરથી ઘસવી.

૮૯૪. ઇડાંની દાલનું તેલ કાહાડવાની રીત.—૧) ભાગ ઇડાંની કાચી દાલ, ૨) ભાગ પાણી, અને ૧) ભાગ એલકોહોલ (દારૂનો અરક). પેહેલાં ઇડાંની દાલને તથા પાણીને સાથેમેલવી કાલવવું, અને પછી તેમાં દારૂનો અરક ઉમેરી જયાંસુધી સઘલું તેલ તરીને સપાટી ઉપર આવે ત્યાંસુધી રેહેવા દેવું, અને પછી તેલને સંભાલથી નીતારી લેવું. **બીજું**—ઇડાંની દાલને જયાંસુધી તેનું તેલ ઝરકવા માડે ત્યાંસુધી ગરમ કરવી, અને પછી તેને દાબીને સઘલું તેલ કાહાડી લેવું. દસથી તે બાર ઇડાંની દાલમાંથી ૧) આઉંસ તેલ નીકલેછે. આ તેલ દવાનાં કામમાં આવેછે એને ખાધાથી અંગમાં ગરમાં લાવેછે, તથા શરીર ઉપર ઘસરીને ચોપડયાથી શરીરના અટકી ગયલાં સાંધાને તથા નેસને છુટાં પાડેછે.

૮૯૫. કનતાન ઉપરની તસવીરોને જાલવી રાખવાની રીત.—કોહોતાં કનતાનને મજબુત કરવાને અને નવાં કનતાનને કોહોતું અટકાવાને માટે તસવીરના પાછલા ભાગ ઉપર બે અથવા ત્રણ હાથ સફેતાના મારવા, એટલે તસવીરો એક જમાનાથી તે બીજા જમાના સુધી જાલવી શકાયછે.

૮૯૬. કપડાંને માટે ગુંદરની કાજી.—૨) આઉંસ સારો સુફેદ આરબી ગુંદર લઇને તેની બારીક ભુકી કરવી, અને તેને એક સાફ વાસણમા નાખી તે ઉપર ૧) પેંત અથવા તેથીબી વધારે (પાતલું અથવા ઘટ્ટ જોઇએ તે પ્રમાણે) ઉકલતું પાણી નાખી એક રાત સુધી ઢાંકીને ઠરવા દેવું. બીજે દાહાડે ગુંદરનું ઠરેલું નીતરૂં પાણી સંભાલથી એક બાતલીમાં નીતારી લેવું, અને તેને મજબુત બુચ મારીને રાખવું. આ પાણીમાંથી ૧) તેબલનો ચમચો ૧) પેંત કાંજીમાં નાખ્યાથી ઘણી સરસ કાંજી બનેછે, અને તે કાંજી જો છાપેલાં અથવા સાદાં સુફેદ કપડાંને પાઇ હોય તો તેઓ પાછા નવાં જેવાં દેખાયછે.

૮૯૭. કમોસમે ગુલાબ ઉગાડવાની રીત.—જેવાં ફુલ ઉગતાં બંધ પડે કે તે ઝાડનાં મથાલાં થોડાં થોડાં કાપી નાખવાં. **બીજું.**—જેવી કલીઓ થાય તેવીજ તેમને તોડી કાહાડવી. **ત્રીજું.**—જ્યારે જમીનમાંનો કસ સુસવા માંડે ત્યારે થોડાક દાહાડા સુધી તેનાં મુલીયાં ઉઘાડાં રાખવાં, અને પછી તેની ઉપર મટોડી પાછી વાલવી. **ચોથું.**—થડની આસપાસ કાંટલાંનો દોરો વીટાલવો. આ સઘલા ઉપાયોની મતલબ એવી છે કે ઝાડના રસને જલદીથી ઉપર ચહડતાં અટકાવવો અને ધીમે ધીમે ચહડવા દેવો, એટલે ગુલાબનો બાહાર ગયા પછી તે ઝાડ ઉપર ગુલાબ ઉગવા માંડશે.

૮૯૮. કાગજ વલગાવવાના વેફર બનાવવાની રીત.—સરસ અથવા આઇસીંગલાસને પાણીમાં નાખી પીગલાવવું પણ એમાં એટલું પાણી નાખવું કે તેનો ઘાહાડો રશ બને, પછી એક કાચના તખતાને પાણીના બાફથી ગરમ કરવો, પણ તે કાચની ચારે બાજુએ જેવાં જાડા વેફર જોઇએ તેટલીજ ઉડી ધાતુની ફરેમ રાખવી, પછી તે ગરમ કાચને તેલ લગાડી બરાબર ફરેમમાં મુકી તેની ઉપર પેલો રસ રેડવો, તે રસ બંધાય તેની અગાઉ એક બીજો કાચ પાણીના બાફપર ગરમ કરી ઉપર તેલ લગાડી તે રશની ઉપર ખુબ જોરથી દાબી દેવો, જ્યારે બેઉ કાચના કટકા ખુબ થંડા પડે એટલે તેને છુટા કરવા, અને તેમાંથી સરસની રોટલી કાહાડી લેવી, અને જેવા આકારના વેફર કાપી કાહાડવા હોય તેવા આકારની ધારદાર નલીઓ બનાવી સરસની રોટલીપર દાબીને કાપી કાહાડવા, જો વેફરને રંગીન બનાવવા હોય તો સરસને પીગલાવતી વખતે કોઇબી જાતનો રંગ તમાં નાખવો. એટલે જેવાં જોઇએ તેવાં રંગીન વેફર બનશે.

૮૯૯. કાચ ઉપર કોતરકામ કરવાની રીત.—જે કાચ ઉપર નકસી અથવા નામ કોતરવું હોય તેને પેહેલાં સારીપેઠે સાફ કરીને તે ઉપર તાવેલાં મીનનું એક સરખું પડ કરવું, અને જે કોતરવું હોય તે એવી રીતે કોતરવું કે કાચની સપાટી સાફ દેખાય. ત્યારબાદ તેની આસપાસ મીનની પનાલ બાંધવી, અને તે ઉપર હાઇડરોફ્લ્યોરીક એસીદ અથવા ફ્લ્યોરસ્પારની બારીક મેંદા જેવી ભુકી પાથરીને તે ડુબે એટલી સલફ્યુરીક એસીદ નાખવી. ચણ કલાક રાખવા બાદ તે મેલવણી કાહાડી નાખવી, અને કાચને તરપીતન તેલથી ધોઇ સાફ કરવો, એટલે કોતરાયલો ભાગ તદન ખુલ્લો દેખાશે, કારણ કે જેવી સલફ્યુરીક એસીદ ફ્લ્યોરસ્પારની ભુકી સાથે મલી જાયછે તેવીજ એક જાતની ગ્યાસ ઉતપન થાય છે તે કાચને કોતરે છે. આ ગ્યાસને દમમાં લેવાથી શરીરને નુકશાન થાય છે, અને ચામડીને લાગવાથી તે તદન ફુન મારી જાય છે.

૯૦૦. કાચનાં વાંસણ ઉપર રંગ ચહડાવવાની રીત.—થોડા જવને છુંદીને એક કનતાનની કોઠરીમાં નાખી તેનું મોહોડું બાંધવું, અને તે કોઠરીને એક પાણીનાં વાસણમાં નાખી એક અઠવાડીયા સુધી ભીંજવી રાખવી. પણ તેનું પાણી દરરોજ બદલતા જવું. ત્યારપછી પેલા જવને હાથથી ચોલી ચોલીને (જેમ ઘઉંનું દુધ કાહાડેછે તેમ) તેનું દુધ કાહાડવું, અને તે દુધની અંદર લીલો, પીલો, રાતો, ઇત્યાદી, મનપસંદ રંગ મેલવી સારીપેઠે ઘુંટીને કાચ અથવા કાચનાં વાસણ ઉપર લગાડવો. કોઇને ભાવે તો એથી તહરેવાર જાતની નકસી ચીતારે—અને તેને બરાબર સુકાવા દઇ સારીપેઠે ગરમી આપવી, એટલે તે વાસણ વાપરવા લાયક થશે તથા રંગ પાણીથી નીકલી જશે નહી.

૯૦૧ કાચને ગમે તે આકારમાં કાપવાનીરીત.—સ્પીરીત ઓફ્ તરપેનતાઇનમાં સણનો દોરો બોલી કાચની સપાતી ઉપર ગમે તે આકારમાં મુકવો, અને તેને સલગાવવાથી તે કાચ તેવાજ આકારમાં ભાંગી જશે. **બીજું.**—કોઇપણ ધાતુના બારીક તારને લાલચોલ જેવો ગરમ કરીને કાચની સપાટી ઉપર ગોલ અથવા મનપસંદ આકારમાં મુકવાથી કાચ તેવાજ આકારમાં ભાગી જશે. પણ જો તેમ નહી થાય તો તેની ઉપર થોડું થંડું પાણી છાંટવાથી તેમજ થશે. **ત્રીજું.**—કાચના કકડા ઉપર કાનસથી ઘસડીને એક સહરેતો પાડવો, પછી એક લોહોડાંના સલીયાને ગરમ કરી લાલચોલ જેવો બનાવી પેલા સહરેતાપર મુકી જે પ્રમાણે કાચ કાપવો હોય તેમ ફેરવતા જવું કે કાચ આપોઆપ કપાતો જશે.

૯૦૨. કાચ સાંધવાની રીત.—૧) ભાગ રબર અને ૧૬) ભાગ માસ્તીક ગુંદરને કલોરોફોર્મમાં ૨) દહાડા સુધી પીગલાવ્યા પછી તેને એક સીસીમાં ભરી રાખવું, તથા વારે ઘડીએ સીસીને હીલવતા જવું; અને એ મેલવણીને કાચ સાંધવામાં વાપરવી. **બીજું.**—કાચને ખુબ બારીક વાટવો, તથા તેને ચારી ઇંડાંની સુફેદીમાં મેલવી લાહી સરખો બનાવવો પછી કાચનાં વાસણના ભાંગેલા સાંધાપર લગાડી તે સુકાઇને મજબુત બેશે ત્યાંસુધી રેહેવા દેવું. એટલે વાસણ આખું થશે. એનો સાંધો દેખાશે, પણ પ્રવાહી પદાર્થ નાખવા છતાં સાંધો પાછો છુટો પડશે નહીં. જો કાચ જરાબી કાંકરીવાલો રેહેશે તો વાસણ સંધાશે નહીં.

૯૦૩. કાચસાથ ધાતુ સાંધવાની રીત.—કાચનાં લેંપનું પીતલનું મોહોડીયું અથવા કાચના ખડીયાનું ધાતુનું મોહોડીયુ છુટું પડી જાય તો તેઓના વલગવાના ભાગમાં કતકીનો બારીક ભુકો સારીપેઠે ભરવો. પછી કતકી પીગલે એટલી ગરમી આસપાસ આપવી, એટલે કતકીનો રસ થશે, અને તે થંડા થવાબાદ કાચ અને ધાતુ એક એક સાથ મજબુત વલગી જશે.

૯૦૪. કાલા તથા બીજા તહરેવાર રંગના ગુલાબ ઉગાડવાની કલા.—જે ઝાડમાં થી કાલો રસ નીકલતો હોય તે ઝાડ સાથે જો ગુલાબની ડાંખલીને તેમાંથી એક દોરો પસાર કરી બાંધી હોય તો તેની ઉપર શુધ કાલા ગુલાબ ઉગશે. અને એજ પ્રમાણે કોઇબી બીજા રંગીન રસવાલા ઝાડનો ચીક ગુલાબની ડાંખલીમાં આમેજ કરવાથી તેવાજ રંગના ગુલાબ ઉગી નીકલશે.

૯૦૫. કાથ ગોળી બનાવવાની રીત.—૩૬) ભાગ સુફેદ કાથો, ૨।) ભાગ લવંગ, ૦॥) ભાગ જાયફલ, ૦।) ભાગ કેશર, ૧) ભાગ એલચી, ૨।) ભાગ તજ, ૦।) ભાગ જાયપત્રી, ૨।) ભાગ વેલદોડ, ૦॥) ભાગ ઉદકુલ, અને ૦॥) માસો કસ્તુરી. પેહેલાં કાથાને બારીને વસ્ત્રગાલ કરવો, અને પછી એક શેનકેવડો લેવો—જો શેનકેવડો નહી મલે તો સાદો સારો કેવડો લેવો—અને તેની કણીમાં કાથો ભરી તેઓને સારી પેઠે બાંધી એક જગા ઉપર ૧૫ દીવસ સુધી રાખી મુકવી; ત્યારબાદ કણીમાંથી કાથો કાહાડી ઉપલા સઘલા મસાલાને બારીક વસ્ત્રગાલ કરી કાથા સાથે મેલવી નાખવો. જો આ ગોલી વાલવા જેવો હોય તો ગોલી વાલવી, પણ જો સુકો હોય તો તેમાં પાણી નાખી વટાણા જેટલી ગોલી વાલવી. આ ગોલી પાનમાં ખાવામાં આવેછે, અને એથી મોહોમાંથી સારો પમરાત નીકલેછે, તથા પાન સ્વાદદાર લાગેછે.

૯૦૬. કાચની ભુકી બનાવવાની સેહેલી રીત.—એક કાચના કકડાને લાલચોલ જેવો તપાવીને તુરત થંડાં પાણીમાં નાખવો, એટલે તેની ઝીની ઝીની કરચો થઇ જશે. આ ભુકી ઝાટકીને સુક્કી કરવા પછી પાલીશનાં કાગજ બનાવવામા, તથા વારનીશને ગાલી કાહાડવામાં અને બીજાં ઘણાક કામમાં આવેછે.

૯૦૭. કેલાં મોહોટાં ઉગાડવાની કલા.—કેલાંનો કાંદો જમીનમાં નાખતી વેલાએ એક લોહોડાંનાં સલીયાને લાલચોલ કરી તેથી તે કાંદામાં નાકાં પાડવા, અને તેમાં હાથી દાંતનો ભુકો ભરી તેને જમીનમાં દાતવો, એટલે તેની ઉપર જે કેલાં આવશે તે ઘણાં મોહોટાં આવશે.

૯૦૮. કેરોસીન અથવા બીજું આગયું તેલ સલગી ઉઠે તેનો ઉપાય.—જ્યારે કોઇપણ જાતનું આગયું તેલ સલગી ઉઠે ત્યારે ઘબરાવું નહીં, પણ ઘણીજ ધીરજ તથા સમયસુચકતા રાખી જ્યાં રાખ તથા મટોડું પડયું હોય ત્યાં દોડી જવું, અને પેલું સલગેલું તેલ ઢંકાઇ જાય એટલું તેમાંથી લાવી લાવીને નાખ્યા કરવું, એટલે પેલાં તેલની આગ બુજાઇ જશે, અને કોઇબી ચીજ અથવા આદમીને ઇજા થશે નહી. જો આવાં તેલ ઉપર મટોડાં અથવા રાખને બદલે પાણી નાખ્યું તો તે બલતાં ગરમ ગરમ તેલના મોહોટા મોહોટા છાંટા તુરત આસપાસ ઉડવા માડશે, અને જે કોઇ આગલ હશે તેઓને સખત દઝાડી મેલી તે જગામાં મુકેલી બીજી ચીજોને સલગાવશે, માટે એ વિશે ખુબ સાવચેતી રાખવી. આવી કીસમનાં તેલ ઘરમાં રાખ્યાથી ઘણા પ્રાણઘાત થયાછે, તથા થાયછે, તે વિશે કોઇપણ અંજાણ્યું નહી હશે.

૯૦૯. કોઇબી ઝાડ ઉપર કમોસમે ફુલ લાવવાની રીત.—જો ખાતરની સાથે ચુનો અને નવસાગર ભેલીને નાખે તો કમોસમે તે ઝાડ ઉપર ફુલ આવે.

૯૧૦. કોઇબી જાતનાં બીયાં બરાબર પાકેલાંછે કે નહી તે જાણવાની રીત.—બીયાંને પાણીમાં નાખવાં: જો તેઓ નીચે બેસી જાય તો બરાબર પાકેલાં સમજવાં; ઉપર તરીયા કરે તો કાચા સમજવાં. આવી જાતનાં કાચાં બી વાવવાનાં કામમાં આવતા નથી.

૯૧૧. કૉપરબ્રાસ બનાવવાની રીત.—એક ભાગ સોમલ લઇને મુસમાં નાખવું અને પછી તે ઉપર ચીકણી માટી નાખી જેટલું સોમલ લીધું હોય તેટલુંજ ત્રાંબાનું પતરું તે ઉપર મુકવું અને તે સર્વ ઉપર બારીક કોલસાનો ભુકો નાખવો તથા મુસ ઉપર માટીનું ઢાંકણું ઢાંકીને તેનું મોહોડું બંધ કરવું. આ પછી તે મુસને ભઠીમાં મુકી તેને અગનીની આંચ લગાડવી. એટલે સોમલનો બાફ થઇ ઉપલા ત્રાંબાના કટકામાં પ્રવેશ થશે, અને ત્રાંબા સાથે સોમલ મલીને કોપરબ્રાસ બનશે. કોપરબાસના ચાહ પીવાના ચમચા, થાલી, કલશીયા, ઘડીયાલનાં કોટલાં, વગેરે ઘણા ઘર સંસારનાં વાસણો બનેછે.

૯૧૨. સરસ ખાતર.—મલ-મુત્રનો જેટલો ભાગ હોય તેથી ત્રણ ઘણી ઝાડ-પાનના કચરાની તાજી રાખ તેમાં મેલવવી, જેથી તેનો નાપસંદ વાસનો તદન નાશ થઇ ઉત્તમ ખાતર બનશે.

૯૧૩. માલુંગાના ઝાડનું ખાતર.—કોહોલાંનાં માંસનાં બારોક કકડા કરી તેને ગોલમાં નાખવા, અને તે કકડા રોજ માલુંગાંનાં ઝાડની આસપાસ નાખ્યાથી તે ઉપર પુશકલ સારાં ફુલ થાયછે.

૯૧૪. ખજુરી, નાલીયર, શેરડી તથા કેલનાં ઝાડનું ખાતર.—માંસને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી ખજુરી, નાલીયર, સેરડી તથા કેલનાં ઝાડને સીંપવા થી તેઓ ઘણા જલદી મોહોટાં થાયછે. **બીજું**—જો નાલીયરનાં ઝાડને અડદ તથા મગ એ બંનેને પાણીમાં ઉકાલીને બાહેર કાહાડવા પછી તેમાં મધ તથા નીમક નાખીને બારીક વાટી તેનો રોજ રાતનાં નાલીઅરનાં ઝાડનાં મુલને લેપ કરે તો તે ઝાડ ઉપર મીઠાં અને મોહોટા પુશકલ નાલીયર થાય છે.

૯૧૫. કોટ તથા બીલીનાં ફલનું ખાતર.—ઘણાક લોક ફરીયાદ કરેછે કે હમણાનાં ફુલનો મીઠાસ, કદ, અને ખુશબો અગાઉના જેવાં નથી તે વાજબી છે, કારણકે પ્રાચીનકાલનાં માણસો ઝાડ-પાનની ઘણીજ જતન રાખતા હતા તેથીજ સારાં ફુલ થતાં હતાં તેમાં કાંઇજ શક નથી. તેઓનું ખાતર ઘણું સરસ અને પુષ્ટીકારક હોવું જોઇએ. અમારાં વાંચનારને માટે નીચે થોડી જાતનાં અસલી ખાતર આપ્યે છીયે, એવા હેતુથી કે જેવો ઝાડ-પાનનાં શોકીન હોય તેઓ તેને અજમાવી જોય, અને પોતાની અજમાયશનો લાભ પોતાના બીજા ભાઇબંધોને આપે:—મધ, ઘી, ગોલ, તથા દુધ એ સરવે સાથે મેલવીને કોટનાં તથા બીલીનાં ઝાડને સીંપવું, એટલે તેના ઉપર સારાં કોટ તથા બીલીનાં ફુલ આવશે.

૯૧૬. આંબલાનાં ઝાડનું ખાતર.—આંબલાંનાં ઝાડને જ્યારે ફુલ આવે ત્યારે તે ઝાડને વાંસલાથી તેનાં થડ આગલ નાના ઘા પાડવા, અને પછી તલને વાટીને તેમાં મધ તથા ઘી નાખી પાતલું કરવું, અને એ મેલવણીનો તે ઝાડનાં ઘા ઉપર લેપ કરવો, એટલે તે ઉપર મધુર અને પુશકલ આંબલાં ઉગી નીકલશે.

૯૧૭. આંબાનાં ઝાડનું ખાતર.—મોથા, જાંબુ, અને વાલો, એ ત્રણેને બારીક વાટીને તેમાં દુધ નાખી ઉકાલવું, અને પછી તેમાં થોડું પાણી નાખવું. આ ખાતર આંબાનાં ઝાડને સીપવાથી તે ઉપર ઘણા સારા અને સોડોરમવાલા તથા મીઠા આંબા થશે. જો દુધ નહી મલી આવે તો ઉપલી ત્રણ ચીજને ફકત પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી આંબાને સીપવું, તેથી પણ સારા આંબા થશે.

૯૧૮. દરાખનાં ઝાડનું ખાતર.—સસાનાં માંસને પાણીમાં ઉકાલી તે પાણી દરાખના વેલાને સીપવું. આ ખાતરથી ઘણી મીઠી દરાખ ઉગી નીકલેછે.

૯૧૯. દાડમના ઝાડનું ખાતર.—મેંઢાંનું માંસ ગોલમાં નાખવું, અને તે માંસ દાડમડીની આસપાસ નાખવું, એટલે તે ઉપર ઘણા સારાં દાડમ ઉગી નીકલશે.

૯૨૦. નારંગીનાં ઝાડનું ખાતર.—કોઇપણ જાતનાં પશુનું માંસ લઇને તેમાં ગાયનું દુધ તથા ગોલ નાખીને ઉકાલવું, અને તે ઉકાલો નારંગીનાં ઝાડને સીપવો, એટલે ઝાડ ઉપર ઘણી સરસ મધુર નારંગી ઉગી નીકલશે.

૯૨૧. ખુલ્લા પીલા રંગનાં ચામડાંને સાફ કરવાની રીત.—૧) પેંત પાણીમાં ૧) આંઉસ ઓકસએલીક એસીડને પીગલાવવી, અને તેને ઉપલી કીસમનાં ચાંમડાંને સારીપેઠે લગાડયા પછી તેની ઉપર થોડીક સ્વચ્છ ચરબી ઘસવી, એટલે ચામડાંનો રંગ સારો ખીલી નીકલશે.

૯૨૨. ગતા-પરચાને પીગલાવવાની રીત.—બેનઝોલ, કલોરોફોર્મ, અને બાઇસલફ્યુરેત ઓફ કારબોન ગતા-પરચાને પીગલાવેછે. આ પ્રવાહી કપડાં ઉપર લગાડયાથી પાણી કપડાંમાંથી પસાર થઇ શકતું નથી; એ શીવાય એ બીજાં ઘણાં કામમાં વપરાય છે.

૯૨૩. ગંધકના તેજાબની (સલફ્યુરીક એસીદની) બનાવટ.—સુરાખારને અને ગંધકને એક નાની રકાબીમા મેલી તેને એક પાણીથી ભરેલાં બીજાં વાસણ ઉપર તરતી મુકો, અને પછી એ મેલવણીને સલગાવી તે ઉપર એક વાસણ એવી રીતે ઢાંકો કે તેમાંથી ધુમાડો બાહેર જઇ શકે નહી. આ મેલવણી બલી રેહેશે એટલે તે ગંધકનો તેજાબ બનશે.

૯૨૪. ગલ વીના સેહેલાઇથી હાથથી માછલી પકડવાની કલા.—જરમાઇ (જેને હીંદુસ્તાનીમાં કાકમીરી-કા-બીજ અને અંગ્રેજીમાં કોકયુલસ ઇનડીકસ કેહેછે તે), જીરૂં, મેથી, અને ધાણા. આ ચાર વસ્તુઓ સરખે ભાગે લઇ છુંદી બારીક કરીને તેમાં મોખા, ઘઉંનો આટો, તથા પાણી ઉમેરી સઘલાંને બરાબર કાલવી લાહી જેવું કરવું, અને તેનો એક ગોલો કરી તેમાંથી વટાણા જેટલી નાની નાની ગોલીઓ કરવી. પછી આ ગોલીઓને જે તલાવ તથા નદીમાં માછલી હોય તેમાં નાખવી, એટલે જે માછલીઓ આ ગોલી ખાશે તેઓ પોતાની મેલે પાણીની સપાટી ઉતર તરી આવી ઘણું કરી હીલચાલ કર્યા વીના પડી રેહેશે, જેથી તેઓને પકડી કોઇબી માણસથી ઘર લઇ જવાને બની આવેછે. આ સઘલો પ્રતાપ જરમાઇનો છે, કારણકે તે ઘણી કેફી છે; એ જો વધારે ખાવામાં આવે તો ઝેરી છે.

૯૨૫. ગીલ્ત કરેલી આરસીની ફ્રેમો સાફ કરવાની રીત.—સખીઓના મોહોટા તકતા અથવા આરસીઓની ગીલ્ત કરેલી ફ્રેમો અથવા ગીલ્ત વાલી કોઇપણ વસ્તુ જે માંખોના બેસવાથી કે એવાં બીજાં કોઇપણ કારણોથી ખરાબ થઇ હોય તો ઉંઠના બાલની પીછીથી ઇંડાંની સફેદી ધીમે ધીમે ઘસવી, એટલે ગીલ્ત કરેલી ફ્રેમો નવી જેવી દેખાશે.

૯૨૬. ગુંદરને ફુગથી બચાવવાની રીત.—જો તમો તમારા કાગજ વલગાવાના ગુંદરને ફુગથી બચાવવા માગતા હો તો તેમાં એક ચમટી કુઇનીન અથવા તેથીબી બેહેતર એક અથવા બે ટીપાં કારબોલીક એસીદનાં નાખો, એટલે ગુંદર ઉપર ફુગ ચહડશે નહી.

૯૨૭. ગુલાલ બનાવવાની રીત.—૧) શેર ચોખાને ધોઇ કાહાડી તેને સુકવવા તથા દલવા, અને તેના દર શેર આટાએ ૨) તોલા પાપડખાર પાણીમાં નાખી તે પાણીમાં આટાને બાંધી ગોલા કરવા તથા તેમને છાંયડામાં સુકવવા. ગોલા સુકાયા પછી ૦।) શેર પતંગનાં લાકડાની બારીક ભુકીનો ઉકાલો કરવો, અને જ્યારે આ લાકડાનો સઘલો લાલ રંગ પાણીમાં ઓગલી રહે ત્યારે તેને કપડાથી ગાલી નાખી તેમાં ઉપલા આટાના ગોલાને ભાંજીને બારીક કરી ભીંજવવવા, અને પાછા તેના ગોલા વાલી છાંયડામાં સુકવવા. જો આ ગુલાલને વધારે સરસ લાલ રંગ આપવો હોય તો તેને પતંગનો બીજો નવો ઉકાલો કરી તેમાં ફરીથી ભીજવી સુકવવો, એટલે ઘણો ઉત્તમ ગુલાલ થશે. એજ પ્રમાણે વારંગવાર કર્યાથી જેવો જોઇએ એવો રંગ આપી શકાય છે.

૯૨૮. ગુંદર બનાવવાની રીત.—એક પોહોલાં મોહોડાંની બાટલીમાં ૮) આંઉંસ સારા ગુંદરના કકડા નાખવા, અને તેમાં ૦।) બાટલી પાણી નાખવું. ગુંદર પીગલે ત્યાંસુધી તેને સલીથી ખુબ હીલવવો, અને પછી તેમાં આસ્તે આસ્તે હીલવી હીલવીને ૨॥) આંઉંસ નાઇત્રીક એસીદ નાખવી, બાતલીને બુચ મારવો, અને જેમ ગરજ પડે તેમ ગુંદર કામમાં લેવો. આ રીતથી ગુંદર બંધાઇ જતો તથા કોહીને વાસ મારતો નથી.

૯૨૯. ઘસાઇ ગયલાં જુનાં લખાણને પાછાં નવાં જેવાં કરવાની રીત.—વાઇન દારૂની અંદર માયફલની બારીક ભુકીને ઉકાલવી, અને પછી તેમાં એક વાદલાંનો કટકો બોલી કોઇબી જુનું લખાણ જે એટલું ખરાબ થઇ ગયું હોય કે વાંચવાને મુશકેલ પડે તે ઉપર લગાડવો, એટલે તે લખાણના સઘલા અક્ષરો તુરતના લખેલા હોય એવા થઇ જશે, તેથી વાંચવાને કાંઇપણ અડચણ પડશે નહી.

૯૩૦. ઘેટાંની પીઠ ઉપરનાં ઉનને સુધારવાની રીત.—ઘેટાંની પીઠ ઉપરથી ઉન કાપી લેવા પછી તેઓનાં બાકી રહેલાં ઉનનાં મુલમાં તેલ અને ગંધકની (અથવા માખણ અને ગંધકનો) મેલવણી ચોપડવી, અને ત્રણ અથવા ચાર દાહાડા ગયા પછી તેને ખારા પાણીથી ધોઇ નાખવી. આ રીતથી આવતી મોસમનું ઉન બારીક થશે એટલુંજ નહી, પણ તેનો જથ્થોબી વધુ થશે. ઉનમાં પેદા થતાં ઝીણાં જાનવરનો નાશ ખારાં પાણીથી થાયછે.

૯૩૧. ચરબીનો ખોરાસ કાહાડી નાખવાની રીત.—૧) આંઉંસ ચરબીએ ૨) ટીપાં ચીનીકબાલાનાં તેલનાં (ઓઇલ ઓફ પીમેનતોનાં) નાખવાં, એટલે ચરબીનો બવાસ અને ખોરાસ દુર થશે.

૯૩૨. ચામડાં ઉપર સોનેરી અક્ષર પાડવાની રીત.—પેહેલાં ચામડાં ઉપર રાલ ચોપડવી. અને પછી તે ઉપર સોનેરી વરખ લગાડી નામનો અથવા બીજી જાતનો છાપ પાડવો હોય તે છાપના અથવા નામના ખીલાને ગરમ કરીને ઉપલાં વરખ લગાડેલાં ચામડાં ઉપર ખુબ જોરથી દાબવો, અને પછી કપડાંથી આસપાસનો બાકી રહેલો વરખ લુછીનાખવો. આ કામને માટે સીસાંનો ટાઇપ અથવા છાપ ચાલશે નહી, કારણકે તે ગરમીથી પીગલી જાયછે; માટે લોહોડાંનો અથવા પીતલનો ટાઇપ અથવા છાપ વાપરવો.

૯૩૩. ચામડાં ઉપર રૂપેરી અક્ષર પાડવાની રીત.—સોનાને બદલે રૂપેરી વરખ વાપરવો. (જુઓ ચામડાં ઉપર સોનેરી અક્ષર પાડવાની રીત)

૯૩૪. ચામડાંને નરમ કરવાની રીત.—૧) પેંત અલસીનું બેલ તેલ (બોઇલ્દ લીનસીદ ઓઇલ) લઇ તેમાં ૨) આંઉંસ મધમાખનું મીણ, ૧) આંઉંસ બરગનદી પીચ (ડામર), અને ૨) આંઉંસ તરપીતન મેલવી ધીમાં ઇંગાર ઉપર સઘલાંને સાથે મેલવી પીગલાવવું. પછી આ મેલવણીને ચામડાંની બેહુ બાજુએ સારીપેઠે મસલવી, પણ મુખ્ય કરીને અંદરની માંસવાલી બાજુએ વધારે મસલવી.

૯૩૫. ચીનાઇ વાસણોને સાંધવાનું સીમેન્ટ.—ચકમકના કાચની ઘણીજ બારીક ભુકી કરી તેમાં એક ઇંડાંની સુફેદીને સારીપેઠે મેલવો. અને ભાંગેલા સાંધા ઉપર લગાડી સુકાવા દેવો, એટલે સાંધો ઘણો મજબુત વલગી જશે અને પાછો છુટો પડશે નહીં.

૯૩૬. ચીનાઇ સાદરીનો રંગ હમેશાં જેવોને તેવો રાખવાની રીત.—એક જાડા કપડાંના કટકાને નીમકનાં પાણીમાં બોલી તેથી સાદરીને

સાફ કરવી તથા બીજા કપડાંના કટકાથી તેને લુછી સુકી કરવી. આ રીતે સાદરીને સાફ કર્યાથી તેનો સુફેદ રંગ જેવાને તેવો રહેછે, કારણકે નીમકથી તેનો રંગ પીલો થતો નથી.

૯૩૭. ચોપડી બાંધનારાઓને માટે ચીકટ લાહી.—ઘઉંના આટાને પેહેલાં થંડાં પાણીમાં મેલવવો, અને પછી તેને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાં સુધી ઘટ્ટ અને ચીકટ થાય ત્યાંસુધી ઉકાલવો. ત્યારબાદ આટાના વજનના ચોથા, પાંચમાં, અથવા છઠા ભાગે ફટકડીનો બારીક ભુકો નાખવો; અને જો એના કરતાંબી વધારે ચીકટ લાહી કરવી હોય તો તેમાં થોડી બારીક વાટેલી રાલ ભેલવી, એટલે લાહી ઘણી ચીકટ બનશે.

૯૩૮. ચોપડીનાં ચામડાંનાં પુઠાંને માટે તરેહવાર રંગ.—કાલો.—૧) ભાગ હીરાકસી અને ૬) ભાગ પાણી. બલ્યુ—ગુલીવું પાણી. બ્રાઉન—સોદાખારનું પાણી.

૯૩૯. ચોપડીઓને ફુગથી બચાવવાની રીત.—જે ચોપડીઓ ફુગાઇ ગઇ હોય તેઓને પેહેલાં સારીપેઠે સાફ કરવી. અને તેઓનાં પુઠાં ઉપર સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં કુવીલ પેનની પીછી બોલી લગાડવી. આ રીતથી ફુગ ફરીથી આવશે નહી.

૯૪૦. છાપેલાં પીકચરને હીંગલાની મદદથી બીજાં કાગજ ઉપર ઉતારવાની રીત.—પેહેલાં હીંગલાને અલસીનાં તેલ સાથે બરાબર મેલવી કુવીલ પેન ઉપરથી શાહીની મીશાલે ઉતરે એટલો પાટલો કરવો, અને પછી તેથી જે છાપેલાં પીકચરની નકલ લેવી હોય તેની દરએક લાઇનને પેનથી ચીતારો જવું, એટલે તે પીકચર તઇયાર થયું. ત્યાર બાદ આ તઇયાર થયલાં પીકચરની પછવાડેની કોરી બાજુને પાણીથી ભીજવવી, અને પછી જે કાગજ ઉપર તેની નકલ લેવી હોય તેનો ઉપર પીકચરવાલી બાજુ લગાડી બીજું એક કોરૂં કાગજ તેની ઉપર મુકીને એક અથવા બે સફાઇદાર હાથ એવી રીતે ફેરવવા કે જેથી પેલાં પીકચર ઉપર ચીતારેલી દરએક લાલ લાઇન પેલાં કોરાં કાગજ ઉપર પડી રહે.

૯૪૧. જંગાલમાંથી બલ્યુ રંગ બનાવવાની રીત.—૬) આંઉંસ નવસાગર અને ૬) આંઉંસ જંગાલને તારતર (દરાખની ખાંડ) નાં પાણી સાથ સારીપેઠે મેલવી લાહી જેવું બનાવવું, અને પછી તેને એક સીસીમાં નાખી મજબુત બુચ મારી કેટલાક દાહાડા રેહેવા દેવું, એટલે તેનો સુંદર બલ્યુ રંગ થઇ રેહેશે.

૯૪૨. જરી કામ કરનારાને હાથના પરસેવાથી થતી અડચણનો ઉપાય.—જેઓના હાથમાંથી પુશકલ પરસેવો નીકલેછે તેઓને કસબી કામ તથા ચીકનનું ભરત કામ ભરતી વેલાએ ઘણી અડચણ થાયછે, કારણકે પરસેવાથી જે કામ તેઓ કરતાં હોય તે મેલું થઇ જાયછે. આ કંટાલા-ભરેલી અડચણનો સુતરો ઉપાય આ પ્રમાણેછેઃ—પેહેલાં હાથને સાબુથી ધોઇ સાફ ટુવાલથી લુછી સુકા કરવા, અને પછી જ્યારેબી પરસેવો નીકલે ત્યારે ઘઉંના સુકાં ફુલાંથી હાથને સાફ કર્યા જવું, એટલે આ અડચણનો એકદમ અટકાવ થઇ જશે.

૯૪૩. જીપસમ એ શી ચીજ છે.—જીપસમ એક નરમ સુફેદ ખનીજ છે, જે નખથી સેહેલાઇથી ઓખરાઇ શકાયછે, તેને લગાર મોતી જેવો ઝલકાટ હોયછે, અને તે સેહેજસાજ પારદરશક છે. જીપસમ ગંધકના તેજાબ સાથ ચુનો મલ્યાથી બને છે. એ ખનીજમાં કુદરતી રીતે પાણીનું ચોકસ પ્રમાણ હોયછે; ગરમ કર્યાથી આ પાણી ઉડી જાયછે, અને જે પદાર્થ બાકી રહેછે તે પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસને નામે ઓલખાયછે, કારણકે તે પેહેલ પેહેલો પેરીસમાં બનાવ્યો હતો. પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસનો ભુકો કરી તેને જાડી મલાહી જેવો થાય તેટલું તેમાં પાણી નાખ્યું હોય તો એ બે પદારથો પાછા સાથે મલી જાયછે, અને બંને મલી થોડી મીનીટમાં એક નક્કર પદાર્થ થાયછે. આ ઠરી જવાના ગુણને માટે પ્લાસ્તર ઓફ પેરીસ સીમેન્ત અથવા ગાર દાખલ ઘણું વપરાયછે.

૯૪૪. બોરનાં ઝાડ ઉપર મોહોટાં તથા મીઠાં બોર લાવવાની કલા.—પેહેલાં જેઠીમદનો કાહાવો બનાવી થંડો પાડવો, અને પછી તેને જ્યાંસુધી ઝાડ ઉપર ફુલ આવે ત્યાંસુધી દરરોજ સીપીયા કરવો. ફુલ આવ્યા પછી તલ અને જેઠીમદની ભુકી કરી મધ અને પાણીમાં મેલવી ઝાડનાં મુલમાં નાખવી, એટલે બોરડી ઉપર સારાં મીઠાં તથા મોહોટાં બોર આવશે.

૯૪૫. ઝાડ ઉપર જેવી જોઇએ એવી મનપસંદ ખુશબોની કેરી ઉગાડવાની રીત.—પેહેલાં કેરીનાં ગોટલાંને એક બારીક નાકું પાડી તેમાં જે જાતની ખુશબો લાવવી હોય તેનો રસ ભરવો, અને પછી તે નાકાંને મીણથી બરાબર બંધ કરી તે ગોટલાંને ભોયમાં વાવવું, એટલે તે ગોટલાંમાંથી જે આંબો ઉગશે અને તેની ઉપર જે ફલ લાગશે તેના સુવાસ જે જાતનો રસ તેમાં ભરયો હશે તેના જેવોજ આવશે.

૯૪૬. ઝાડ ઉપર મોહોટાં મોહોટાં ફલ લાવવાની રીત.—મોહવડાંનાં ફુલનો અરક, જેઠીમદ, અને શાકર એ ત્રણેને મેલવી ઝાડનાં મુલમાં

સપૂયા કરે તો ફલ મોહોટાં આવે એટલુંજ નહી, પણ ફ્ર માંનો થડીયો અથવા બી પણ નાના થાયછે.

૯૪૭. ઝાડ-પાનની વધમાં વધારો કરવાની રીત.—ઝાડ-પાનની ડાંખલીઓ તથા થડને કોઇ કોઇ વખત પાણીથી ધોઇ સાફ કરવાથી તેઓની વધ ઘણી જલદી થાયછે, કારણકે ધુલથી તથા લીલથી ભરાઇ ગયલાં ઝાડ-પાન ઉપર સુરજની ગરમી તથા હવાની અસર જે તેઓને ઘણી અગતની છે તે બરાબર થતી નથી.

૯૪૮. ઝાડ ઉપર થતી લીલનો નાશ કરવાનો ઉપાય.—કલીચુનો અને લાકડાંની રાખ એ બંનેને પાણીમાં મેલવી જે ઝાડ ઉપર લીલ થતી હોય તે ઉપર લગાડયાથી તે ઉપર લીલ થતી અટકશે.

૯૪૯. ઝાડના રોપાને ધુસથી બચાવવાનો ઉપાય.—પેહેલાં દરએક રોપાની આસ પાસની જમીનને ખોદવી, અને તેનાં મુલમાં પાંચ અથવા છ ખાજ-કુપલીની શીંગ નાખવી, એટલે રોપાના મુલને ધુસ ખાશે નહી, અને તેથી ઝાડને કશું નુકશાન થશે નહી. આ ખાજ-કુપલીની શીંગ બે આગલ લાંબી થાયછે, અને તેની આસપાસ બારીક કાંટા હોયછે. એને હાથ લાગાથી તથા બીજા શરીરના ભાગને લાગ્યાથી ઘણીજ ખજવાલ થાયછે, માટે સંભાલ રાખવી.

૯૫૦. ઝાડને પાણી કેમ સીપવું.—ઉનાલામાં ઝાડને સહવારના તથા સાંજના બે વખત પાણી સીપવું; થંડીની રૂતુમાં આંતરે પાણી સીપવું; વરસાદના દીવસમાં નહી પડયો હોય અને જમીન જો સુકી થઇ હોય તો પાણી સીપવું. હીમ તથા પાનખર બે રૂતુમાં એક દીવસ પછી પાણી સીપવું; અને વસંત તથા ગ્રીષમ આ બે રૂતુમાં સહવારના તથા સાંજનાં પાણી સીપવું જોઇએ. ઝાડનાં મુલમાં (કયારામા અથવા કુંડાંમાં) નાખેલું પાણી ઝાડે બરાબર ચુસી નહી લીધું હોય ત્યારે ઝાડને અજીરણ થયું છે એમ કહીએ તો ચાલે. આ પ્રમાણે અજીરણ થાય એટલું પાણી ઝાડનાં મુલમાં કદી નાખવું નહી. જે ઝાડને અજીરણ થયું હોય તેનાં મેલની આસપાસની માટી ખણીને તે પાણી તેમાં પચાવવું જોઇએ; તે બરાબર પચાવ્યા પછી પાણી સીપવાને શરૂ કરવું, એટલે ઝાડ સારૂં થાયછે.

૯૫૧. મરીજતાં ઝાડને પાછાં જીવતાં કરવાની રીત.—એલકોહોલ (દારૂનો અરક) થોડો લઇ તેમાં પીગલી શકે એટલો કપુર નાખવો, અને તેમાં નદીનું અથવા વરસાદનું પાણી નાખવું. પાણીનું પ્રમાણ ઉપલી બે ચીજના ૧) તોલામાં ૧૦) તોલા જોઇએ, અને તે સુમાર પ્રમાણે પાણી મેલવ્યા પછી તેને જ્યાં-સુધી કપુર પાણી સાથે બરાબર મલી જાય ત્યાંસુધી હીલવ્યા કરવું. ત્યારબાદ જે રોપો કરમાઇ અથવા મરી જતો હોય તેને બાહેર કાહડીને પેલાં કપુરની પાણીમા બે અથવા ત્રણ કલાક ભીજવી રાખવો, એટલે તે મરતો રોપો પાછો જીવતો થશે, અને તેનાં સુકાઇ ગયલાં પાતરાં પાછાં તાજાં થશે, તથા તેનું મુલ અને જડ ઉભી થશે, તથા તેની ડાંખલીઓમાં અને થડમાં જીવ આવશે. આ કીયા કરવા પછી તે રોપાને સારી મટોડીની જમીનમાં અથવા કુંડાંમાં પાછો રોપવો. અને તેને દરરોજ વરસાદનું, અથવા નદીનું, અથવા નલનું પાણી સીપવું. મોહોટાં ઝાડનાં મુલને પણ ઉપલાં પાણીમાં બોલવાથી તેઓ પાછાં જીવતાં થાયછે,

૯૫૨. ઝાડ રોપવાને જમીન કેવી જોઇએ.—કોઇપણ જાતનું ઝાડ રોપવું હોય તો તેને જમીન પોચી જોઇએ, અને તેજ જમીનમાં સારાં ઝાડ ઉગેછે. જે જમીનમાં બી રોપવુ હોય તે જમીનમાં પેહેલાં તલ રોપવા અને તેના ફુલ આવ્યાં એટલે તે તલનાં ઝાડ સરવ તે જમીનમાં મેલવી નાખવાં. આ રીતથી જો જમીન પોચી થશે તેમાં ઝાડ રોપવાં.

૯૫૩. રાખ તથા કોલસાની ઝાડ-પાન અને રોપાઓ ઉપર અસર.—જો ઝાડ-પાન અને રોપાઓની આસપાસ વસંત રૂતુમાં લાકડાં અને કોલસાની રાખ મેલવીને તેમનાં થડમાં પુરયા કીધી હોય તો ફ્લ તથા ફુલનો સારો વધારો થાયછે, તથા તેમના સ્વાદ અને ગુણમાં પણ ઘણો સુધારો થાયછે.

૯૫૪. ઝાડના રોપાને કીડાથી બચાવવાનો ઉપાય.—પ્રથમ કુટેલો ચુનો અને નીમક સરખે ભાગે મેલવીને રોપાનાં મુલ આગલની જમીન ખોદીને તેમાં ઉપલી મેલવણી નાખવી, અને પછી તુરતજ તેના ઉપર પાણી નામવું, અને તે મેલવણી જમીનમાં ભેલાય તેમ કરવું. આ ઉપાયથી રોપાનો કીડાથી સારો બચાવ થશે.

૯૫૫. રૂપાંનો ડાંખ બનાવવાની રીત.—૫) ભાગ રૂપું, ૬) ભાગ ત્રાંબુ, અને ૨) ભાગ જસતને સાથે ગાલી નાખવું. **બીજી.**—ઘણી વાર ફકત કલાઇથી પણ રૂપું સંધાયછે.

૯૫૬. લોહોડાં તથા ત્રાંબાનો ડાંખ બનાવવાની રીત.—લોહોડાં તથા ત્રાંબાને સાંધવાને માટે ત્રાંબુ અને જસત સરખે ભાગે લઇ ગાલી નાખવું.

૯૫૭.—પ્લેતીનમ ધાતુને માટે ડાંખ.—પ્લેતીનમ અથવા પ્લેતીના નામની ધાતુને સાંધવાને માટે ફકત સોનુ જોઇએછે, કારણકે એ બીજી ધાતુઓ કરતાં ઘણી ભારી તથા ઘણી કઠણ છે.

૯૫૮. નરમ ડાંખ બનાવવાની રીત.—૨) ભાગ કલાઇ અને ૧) ભાગ સીસાંને એકઠું કરી ગાળી નાંખવું.

૯૫૯. પીતલનો ડાંખ બનાવવાની રીત.—૨) ભાગ પીતલ અને ૧) ભાગ જસતને સાથે ગાળી નાંખવું.

૯૬૦. સોનાનો ડાંખ બનાવવાની રીત.—૧૨) ભાગ ચોખ્ખું સોનું, ૨) ભાગ રૂપું, અને ૪) ભાગ ત્રાંબુ. આ ત્રણ ધાતુઓને એકઠી કરી ગાળવી.

૯૬૧. લોહોડાંનો ડાંખ—નરમ પીત્તલની ભુકી અને જરૂર જોગ ટંકણખાર.

૯૬૨. ડાંખ દેતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવા જોગ સમજણ.—ધાતુનાં પતરાને અથવા વાસણોને રેવાણ અથવા ડાંખ દેવાની સમજણ રાખવી ઘણીક વેલા ઉપયોગી થઇ પડેછે. આ નીચલી સગલી બાબદો ઉપર રેવાણ દેતી વખતે ચોકસ ધ્યાન આપવું જોઇએ:—જે ભાગ સાંધવાના હોય તે કાતથી ખાલેશ, ચલકતા, અને સરખા હોવા જોઇએ. રેવાણ દેતી વખતે સાંધવાલા ભાગને હવા લાગવી નહી જોઇએ. આ હવા કાહડી નાખવાને તરેહવાર રીત છે. બારીક કામ કરનારા જયારે ત્રાંબુ અથવા પીત્તલ સાંધવાના હોય છે ત્યારે તેઓ તે ભાગને ગરમી આપવા માંગેછે તેઓને કસામાં બંધ કરેછે; સોનીઓ રૂપું સાંધતાં સાંધવાલા ભાગ ઉપર ટંકણખાર ભીંજવીને મેલેછે; કલાઇવાલાઓ અને ત્રાંબાવાલાઓ નવસાગર અથવા રાજમ, અથવા બેઉ સાથે મુકેછે.

૯૬૩. તીનનાં પતરાંને માટે ડાંખ બનાવવાની રીત.—૧) ભાગ સીસું અને ૨) ભાગ કલાઇને સાથે ગાલવાથી તીનને માટે સારો ડાંખ બનેછે.

૯૬૪. જસત તથા સીસાંનો ડાંખ બનાવવાની રીત.—જસત તથા સીસાંને સાંધવાને માટે ૧) ભાગ કલાઇ અને ૨) ભાગ સીસાંને મેલવી ગાલી નાખવું.

૯૬૫. કઠણ ડાંખ.—૨) ભાગ ત્રાંબું અને ૧) ભાગ કલાઇને સાથે ગાલી મેલવી નાખવું.

૯૬૬. જરમન સીલવરનો ડાંખ.—જરમનસીલવર ૫) ભાગ, અને જસત ૪) ભાગ, એ બેઉને સાથે ગાલી નાખી તેના પટલા કટકા બનાવી તેનો બારીક ભુકો કરી રાખવો, અને ડાંખ દેતી વખતે કામમાં લેવો.

૯૬૭. રૂપેરી ઢોર.—નાઇનીક એસીદમાં (સુરાખારના તેજાબમાં) થોડોક પારો પીગલાવો, અને એક સાફ ચલકતા ત્રાંબાના કકડા ઉપર આ મેલવણીના થોડાંક ટીપાં નાખી ધીમેથી એક લુગડાંના કટકાથી ઘસશો તો ત્રાંબું રૂપાંના જેવું થઇ જશે.

૯૬૮. બીલોર તથા ચીનીકામ ઉપર સોનેરી ઢોર ચહડાવવાની રીત.—જો આવી કીસમનાં વાસણ ઉપર ઢોર ચહડાવવો હોય તો પેહેલાં તે વાસણ ઉપર સોનેરી પીલાં રંગનાં વારનીશનો હાથ મારવો, અને પછી તે જયારે નજદીક સુકાવા આવે ત્યારે તે ઉપર સોનાનો વરખ લગાડવો.

૯૬૯. ચોપડીના પાણા ઉપર સુનેરી ઢોર ચહડાવવાની રીત.—પેહેલાં ચોપડીને પ્રેસમાં મજબુતદાબી રાખી તેની ત્રણે બાજુ તીખી લોહોડાના કટકાથી સાફ ઓખવી કહાડી તેનાં ઉપર ગેરૂ પાણીમાં ઘસીને તે પાણી ત્રણે બાજુપર લગાડવું. પછી ઇંડાની સુફેદીને પાણી સાથે સારી પેઠ મેલવીને નરમ પીછીથી ગેરૂનું પાણી નજદીક સુકાવા આવેકે તેપર લગાડવું. અને તેની ઉપર તરતજ વરખની ચોપડીમાંથી વરખ કહાડીને સરખો દાબવો એટલે તે તરતજ વલગી જશે, પછી થોડી મીનીટ રેહેવા દઇ અકીકથી અથવા કુતરાના દાંતની ઓપણીથી જોરથી ગુંટીને પાણાની ચલક કાહાડવી.

૯૭૦. હાથીદાંત ઉપર સોનાનો ઢોર ચહડાવવાની રીત.—જે હાથીદાંત ઉપર ઢોર ચહડાવવાનો હોય તેને પેહેલાં તાજા સોલ્યુશન ઓફ પ્રોતો-સલફેત ઓફ આએરનમાં બોલો, અને પછી તેને સોલ્યુશન ઓફ કલોરાઇદ ઓફ ગોલ્દમાં બોલો તથા સેવટે સોલ્યુશન આફ સલફયુરસ એસીદથી નીખારી કાહાડો, એટલે હાથીદાંત સોનાં જેવું ઝલકતું થશે.

૯૭૧. લાંકડાં ઉપર સોના તથા રૂપાંનો ઢોર ચહડાવવાની કલા.—એક વાસણમાં ૧) રતલ અલસીનું તેલ નાખી તેમાં ૧) આઉંસ ગમ એલફ્રાલતમ તથા ૧) આઉંસ ગમ આનીસી ઇમેરો, અને પછી તેમાં ૧।) આંઉંસ ગામઠી ગેરૂ બોલ તથા ૧।) આંઉંસ અબરખનો બારીક ભુકો નાખો. હવે આ વાસણને ચુલા ઉપર મુકી માખણ જેવું ઘટ્ટ થાય ત્યાંસુધી એક લાકડીથી હલાવતા રેહેવું. અને ત્યારબાદ તેને ગાલી એક દાબડામાં ભરી રાખવું. જયારે કોઇબી લાકડાં ઉપર વરખ લગાડવો હોય ત્યારે ઉપલી મેલવણીમાંથી થોડુ લઇ તેમાં જરાક હીંગલો તથા તે શાહી જેટલું થાય તેટલું તરપેતનતાઇન નાંખી ખુબ ગુંટવું, અને પછી ચીત્ર અથવા અક્ષર અથવા નામ વગેરે આ ભેલવણીથી ચીતારી રૂથી વરખને દાબી સુકાવા દેવો.

૯૭૨. લોહોડાં તથા ત્રાંબાં ઉપર રૂપાં તથા સોનાનો ઢોર ચહડાવવાની રીત.—ત્રાંબા તથા લોહોડાંના દાગીનાને પેહેલાં કાનસથી ઘસી સુવાલાં કરવાં; પછી ગામઠી કોયલાના ઈંગાર-પર જયાંસુધી તેઓ આસમાંની રંગના થાય ત્યાંસુધી તપાવવાં; ત્યારબાદ તેઓને બાહેર કાહાડી તેઓ ઉપર રૂપાંનો વરખ મુકી ઓપણીથી આસ્તે આસ્તે ઘસી મોહોરો કરવો; અને પછી ફરીથી સેહેજ અગનીની આંચ દેખાડવી. એ પ્રમાણે બે અથવા ત્રણ વરખ એકના ઉપર એક લગાડયાથી દાગીના રૂપાંનાં જેવા દેખાશે. સોનાનો ઢોર ચહડાવવો હોય તો રૂપાંના વરખને બદલે સોનાનો વરખ વાપરવો.

૯૭૩. હાથીદાંત ઉપર રૂપાંનો ઢોર ચહડાવવાની રીત.—જે હાથીદાંતઉપર રૂપાંનો ઢોર ચહડાવવો હોય તેને પેહેલાં સારીપેઠે સાફ કરીને નાઇત્રેત ઓફ સીલવરનાં પીગલાવેલાં પાણીમાં જયાંસુધી ઘેરો પીલો રંગ પકડે ત્યાંસુધી બોલી રાખો, અને પછી તેને બાહેર કાહાડી સાફ પાણીથી ભરેલાં તમલરમાં ડુબાવી તે તમલરને સુરજનાં તડકામાં ખુલ્લું મુકવું. ત્રણ કલાકમાં હાથીદાંતનો રંગ કાલો થશે, પણ તે કાલી સપાતીને ચોલી સાફ કર્યાથી તેનો રંગ તેજદાર રૂપેરી થશે.

૯૭૪. સોનાનો ઢોર કાહાડી નાખવાની કલા.—૪) આંઉસ ગંધક, ૨) આંઉસ નવસાગર, ૧) આંઉસ સુરોખાર, અને ૦।) આંઉસ ટંકનખાર. એ સઘલાંને બારીક કરી સાથે મેલવી નાખ્યાબાદ તેમાં જલદ સરકો મેલવીને મલાહી જેવું બનાવવુ. હવે જે વસ્તુ ઉપરથી ઢોર કહાડી લેવો હોય તેની આસપાસ આ ઉપલી મેલવણીનું પડ કરીને આતશ ઉપર જયાંસુધી તે બલીને કાલી થાય ત્યાંસુધી ગરમ કરવી. ત્યારપછી તે વસ્તુને આતશમાંથી બાહેર કાહાડીને એક બીજા વાસણમાં પેલો બલેલો પોપડો ખંખેરી કાહાડવો, એટલે બધો સોનાનો ઢોર વરખના આકારમાં નીકલી આવશે. અગરજો તે વરખનો એક ગાંગડો કરવો હોય તો એક નવી મુસમાં ટંકનખાર નાખી આતશ ઉપર ગરમ કરયાથી તે પીગલી જઇ એક ગાંગડો થઇ જશે.

૯૭૫. ત્રાંબા તથા પીતલ ઉપર સોનાનો ઢોર ચહડાવવાની રીત.—૩) તોલા નીમક, ૨) વાલ રૂપાંનો વરખ, ૦।) તોલો તારતાર, અને ૦।) તોલો કુટકી. આ સઘલાંને એક માંટીનાં વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકવું, અને એક લાકડીથી હીલવતાં જવું. જે વાસણ ઉપર ઢોર ચહડાવવો હોય તેને પેહેલાં લીંબુ અથવા આમલીથી સાફ ઝલકતું કરી ઉપલી મેલવણીમાં નાખવું, અને પછી તેમાં જેટલું વાસણ ડુબે તેટલું પાણી નાખી ઉકાલવું પછી વાસણને બાહાર કાહાડી બ્રશથી સાફ કર્યા બાદ ઓપાણીથી ઓપવું એ પ્રમાણે જેટલો જાડો ઢોર ચહડાવવો હોય તેટલી વખત ફરીથી વાસણને મેલવણીમાં નાખતાં જવું તથા સાફ કરતા જવું.

૯૭૬. ત્રાંબાની તખતી કોતરવાની પ્રવાહીમેલવણી.—જંગાલ ૪) ભાગ, નીમક ૪) ભાગ, નવસાગર ૪) ભાગ, કુટકી ૧) ભાગ, પાણી ૧૬) ભાગ, અને ઘણો જલદ સરકો ૧૨) ભાગ. આ સઘલાને ગરમીથી પીગલાવી એકરસ કરવું.

૯૭૭. તંબાકુની પીચકારીના દાઘ સુફેદ કપડાં ઉપરથી કાહાડવાની રીત.—જો અકસ્માતથી તંબાકુની પીચકારી મોહોમાંથી આપણા સુફેદ કપડાં ઉપર પડી હોય તો તે દાઘની બેઉ બાજુએ પાનમાં ખાવાના કલી ચુનાનો ઘટ લેપ કરવો, અને ચુનો સુકાયા પછી તેને સાફ કરી નાખાવો એટલે તેની સાથે દાઘ પણ નીકલી ગયલો જણશે.

૯૭૮. તીખાંની તખતી કોતરવાની એસીદ.—સરકાંના તેજાબ ૫) ભાગ, દારૂનો અરક (એલકોહોલ) ૧) ભાગ, અને સુરાખારનો તેજાબ (નાઇત્રીક એસીદ) ૧) ભાગ. પેહેલાં તેજાબને તથા અરકને સાથે ભેલવો, અને પછી સુરાખારનો તેજાબ ઉમેરવો.

૯૭૯. તીખું લોહોડું પીગલાવવાની રીત.—એક તીખાં લોહોડાંના કટકાને આતશમાં તે લાલચોલ થાય ત્યાંસુધી ગરમ કરવો, પછી તેને એક ચીપીયાથી પકડી બીજે હાથે તેનાં છેડાને તુરત ગંધકની લાકડી લગાડવી, એટલે તીખું પીગલી પાણીની મીસાલે નીચે પડવા માંડશે. આ અખતરો કરતી વેલાએ તીખું ઘણું લાલચોલ જોઇએં, નહી તો તીખું એક બાજુ રહી જશે અને ફકત ગંધક પીગલી નીચે પડશે.

૯૮૦.—તુરતના લખેલા અક્ષર ઘણા જુના હોય એવા દેખાડનારી શાહી.—૦।) પેંત શાહીની અંદર ૧) દ્રામ કેશરને બારીક વાટીને મેલવવો અને તેથી લખવું. આ લખાણ ઘણા લાંબા વખતનું લખેલું હોય એવું જણાશે.

૯૮૧. કપુરનું તેલ બનાવવાની રીત.—૧) આઉંસ કપુરના બારીક કકડા કરી એક સીસીમાં નાખો, અને તેની ઉપર ૧) રતલ મીઠું ગરમ તેલ નાખી મજબુત બુચ મારો. પછી જયાંસુધી કપુર પીગલી જાય ત્યાંસુધી સીસીને હીલવયા કરવી.

૯૮૨. ગુલાબનું તેલ બનાવવાની રીત.—ગુલાબનાં ફુલની તાજી પાંખડીઓને એક પોહોલાં મોહોડાંની સીસીમાં નાંખી પાંખડીઓ ઢંકાય તેટલું તે ઉપર સેહેદનું તેલ રેડવું, અને તેનું મોહોડું બુચ દઇને મજબુત બંધ કરી તે સીસીને ૪૦) દાહાડા સુધી તડકામાં મુકયા પછી તેલને ચોલીને ગાલવું; અને જો તેથી પણ વધારે સુગંધ લાવવી હોય તો ફરીથી તે તેલમાં ગુલાબની પાંખડી નાખી તેને પાછું ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કરવું, એટલે તેલ વધારે સુગંધવાલું થશે.

૯૮૩. ચંપેલીનું તેલ બનાવવાની રીત.—ગુલાબનાં ફુલની પાંખડીઓને બદલે ચંપેલી વાપડવી. (જુઓ ગુલાબનું તેલ.)

૯૮૪. મોધરાનું તેલ બનાવવાની રીત.—ગુલાબનાં ફુલની પાંખડીઓને બદલે મોધરાં વાપડવાં. (જુઓ ગુલાબનું તેલ.)

૯૮૫. ઘડીયાલને માટે તેલ બનાવવાની રીત.—થોડું સેહેદનું તેલ એક બાતલીમાં નાખવું, અને તેમાં પાતલાં સીસાંનાં પતરાની વીટ કરીને નાખવી. ત્યારપછી તે તેલને થોડાં અઠવાડીયાં તડકામાં મુકયા કરવું, અને પછી તેને કપડાંથી ગાલીને બાતલીમાં ભરી રાખવું. આ તેલ ઘડીયાલમાં મુકવાથી કદી બંધાઇ જતું નથી તથા ખરાબ થતું નથી.

૯૮૬. ખુશબોઈ વેચનારાઓનું તજનું તેલ.—૩) ભાગ સરસ લવંગનું તેલ અને ૧) ભાગ બારીક વાટેલી તજ. તેલને ગરમ કરી ભુકીની ઉપર નામી એક અઠવાડયાં સુધી રાખવું, અને પછી કપડાંથી નીચવીને ગાલી લેવું.

૯૮૭. અફીણનું તેલ.—અફીણની ભુકી ૧) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૨ા) પ્રવાહી આઉંસ. પેહલાં અફીણને એક ખલમાં થોડાં તેલનાં ટીપાં નાખી ઘુંટવું, અને પછી તેમાં બાકોનું તેલ ઉમેરી બરોબર મેલવી નાખીને ધીમી ગરમીથી ૫) અથવા ૬) ગલાક સુધી અફીણને તેલમાં પચાવવું, પણ તેને વારેઘડીએ હીલવ હીલવ કરવું જોઇએ. દરદનું જોર નરમ પાડવા માટે વપરાય છે.

૯૮૮. કાલાં મરીનું તેલ.—આ તેલની બનાવટ લાલ મરચાંનાં તેલનાં જેવીજ છે, માટે લાલ મરચાંને બદલે કાલાં મરીનો જાડો ધુંદેસો ભુકો વાપરવો. (જુઓ લાલ મરચાંનું તેલ બનાવવાની રીત.) એને પણ ચામડી ઉપર મસલવાથી ચામડી ગરમ થઇ લાલ થાયછે, માટે ભરવા ચોપડવાનાં કામમાં વપરાય છે.

૯૮૯. રેાઇબારનું તેલ.—૧) ભાગ રેાઇબારની ભુકી અને ૮) ભાગ બદામનું તેલ. આ બંનેને ૪) કલાક ધીમી ગરમી ઉપર રાખી પચાવવું, અને પછી તેને કપડાંથી દાબીને ગાલી લેવું. આ તેલ ગુમડાં તથા નાસુર ઉપર તથા સઘલા પેટના મરજ ઉપર ચોપડવામાં આવે છે.

૯૯૦ અંબરનું તેલ.—અંબર ૨) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. અંબરને બારીક કરી તેલમાં નાખી તે તેલની બાતલીને ૧) કલાક ગરમ પાણીમાં રાખી હીલવ હીલવ કરવું, અને પછી તેને એક દાહાડો ઠરવા દેવું. ઠરવા પછી તેલને બીજી સાફ બાતલીમાં નાખી મજબુત બુચ મારી રાખવો. આ તેલ ખુશબોને માટે વપરાયછે. એની ખુશબો ઘણી સારી છે, પણ તેનું ધ્યાન કરવું ઘણું કઠણ છે.

૯૯૧. લોબાનનું તેલ.—કોરયું લોબાન ૭) દ્રામ અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એને ઉપલાં અંબરનાં તેલની રીતેજ બનાવી લેવું. (જુઓ અંબરનું તેલ બનાવવાની રીત.) ખુશબોને માટે વપરાયછે

૯૯૨. કસ્તુરીનુ તેલ—દાણાદાર કસ્તુરી ૧) દ્રામ, અંબર (એમબરગ્રીસ) ૦ા) દ્રામ, લવંદરનું. તેલ ૨૦) ટીપાં, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એને પણ અંબરનાં તેલની રીતે બનાવવું. (જુઓ અંબરનું તેલ બનાવવાની રીત.) ખુશબો દાખલ વપરાય છે.

૯૯૩. કસ્તુરી તથા અંબરનું તેલ.—અંબર ૨) દ્રામ, દાણાદાર કસ્તુરી ૦ા) દ્રામ, તજનું તેલ ૧૦) ટીપાં, લવંદરનું તેલ ૧૦) ટીપાં, નારંગીના ફુલનું તેલ (ઓઇલ ઓફ નીરોલી) ૧૦) ટીપાં, જાયફલનું તેલ ૧૦) ટીપાં, અને ઓલીવનું તેલ ૧) પેંત. એ સઘલાંને મેલવી અંબરનાં તેલની રીતે બનાવવું. (જુઓ અંબરનું તેલ બનાવવાની રીત.)

૯૯૪. વૅનીલાનું તેલ.—ઓલીવ અથવા બદામનું ચોખ્ખું તેલ ૧ા) પેંત, વેનીલાની (એક જાતની ખુશબોદાર શીંગની) બારીક ભુકી ૨) આંઉસ, બરગેમોંતનું તેલ ૧) દ્રામ, અને ગુલાબનું ચોખ્ખું અત્તર ૧૫) ટીપાં. આ સઘલાને મેલવી અંબરના તેલની રીતે બનાવી લેવું. (જુઓ અંબરનું તેલ બનાવવાની રીત.)

૯૯૫. ઘરમાં મીઠાં તેલ બનાવવાની સેહેલી રીત.—ઘણાક ખોરાક સાથ વપરાતાં તેલમાં બીજાં હલકાં નુકશાનકારક ખોરાં તેલનો ભેલ કરી બજારમાં વેચવામાં આવે છે, માટે જેઓની મરજી પોતાને હાથે ઘરમાં એવી કીસમનાં તેલ બનાવવાની થાય તો તેઓએ આ પ્રમાણે ખપ પડતાં બનાવી કામમાં લેવાં:—નવી ખસખસ અથવા નવા તલ લઇ પેહેલાં તેઓને કાંકરા તથા કચરામાંથી છુટાં પાડવાં, અને પછી સ્વચ્છ પાણીથી ધોઇ વખાતાં કરવાં. ત્યારબાદ આ બેમાંથી એકને લઇ ખલમાં નાખી ખુબ

બારીક લાહી જેવું છુંદી ઉકલતાં પાણીમાં નાખવું, અને જે તેલ ઉપર તરી આવે તેને ઉપર ઉપરથી બીજાં સાફ વાસણમાં કાહાડતાં જવું. આ પ્રમાણે બીયાંમાં જેટલું તેલ હશે તે સઘલું બાહેર નીકલી આવશે, અને પછી પાણીને ઠંડું પડવા દઇ તેની ઉપરથી બાકી રહેલું તેલ નીપારી લેવું. તલ કરતાં ખસખસનું તેલ વધારે સારૂં નીકલે છે. વેલાતી ઓલીવ ઓઇલમાં અરધો અરધ ભાગ ખસખસનું તેલ ભેલેલું હોય છે. ઉપલીજ રીતે સુક્કાં કોપરાંમાંથી પણ ઘણું મીઠું સ્વાદદાર તેલ નીકલેછે, પણ તે જલદીથી ખોરૂં થાય છે, માટે તેને તાજું વાપરવું. બીજાં તેલવાલાં બીયાંમાંથી પણ ઉપલી રીતે તેલ નીકલેછે.

૯૯૬. પાણીમાંથી તેલ છુટું પાડવાની કલા.—એક વાસણ લઇ અરધું પાણીથી ભરો અને તેમાં થોડું તેલ નાખો, ને પાણીથી હલકું હોવાથી ઉપરજ રહેશે. હવે જો આ તેલને પાછું છુંટું પાડવું હોય તો રૂનો એક કાકડો લઇ તેનો એક છેડો તેલમાં બોલો, અને બીજો છેડો એક વાસણમાં રાખો તો બધુ તેલ પેલાં વાસણમાં ખાલી થઇ જશે.

૯૯૭. તજ, લવંગ, એલચી, ઇત્યાદીનું તેલ કાહાડવાની સેહેલી રીત.—એક વાસણ ઉપર ઢોલની મીસાલે એક કપડાંનો કટકો બાંધવો, અને તેની ઉપર જે ચીજનું તેલ કાહાડવું હોય તેની ભુકી પાંથરી તે ઉપર એક અબ્રકનો કટકો મુકવો, અને તેની ઉપર આતશ મુકવો, એટલે તુરત જે વસ્તુની ભુકી હશે (જેવીકે તજ, લવંગ એલચી, ઇત્યાદી) તેનું તેલ પેલાં વાસણમાં ઉતરવા માંડશે.

૯૯૮. બાલ ઘટ્ટ કરવાનું તેલ.—૩) આંઉંસ સેલેદ આઇલ અને ૧) દ્રામ લવંદરનું તેલ મેલવી જે જગા ઉપર બાલ ઘણા બારીક હોય ત્યાં સાંજ સહવાર લગાડવું.

૯૯૯. ઓલીવના તેલની પરીક્ષા.—ઓલીવ ઓઇલ, સેલેદ આઇલ, અને લુકા ઓઇલ: આ ત્રણ નામ એકજ જાતનાં તેલને માટે લખવામાં આવેછે, જેને આપણે ગુજરાતીમાં જંઇતુનનું તેલ કહીએ છીએ. આ મીઠું તેલ ઓલીવ નામનાં ફલમાંથી કાહાડવામાં આવેછે. એ ખાવામાં, સારા સાબુ બનાવવામાં, દવામાં, તથા બીજાં વીદ્યા-હુનરનાં કામમાં ઘણું વપરાયછે. આ તેલ આટલું ઉપયોગી થઇ પડવાથી તેમાં ખસખસનું તેલ, તલનું તેલ, તથા બીજાં હલકી જાતનાં તેલ ભેલવામાં આવેછે, માટે કોઇને જો એની પરીક્ષા કરવી હોય તો એક નાની સીસીને એ તેલથી ફકત અરધી ભરવી અને તે સીસીને હીલવવી, એટલે તેમાં પરપોટા પેદા થશે; જો આ પરપોટા જેવા પેદા થયા તેવાજ નાબુદ થઇ જાય તો તે તેલ ચોખ્ખું છે એમ સમજવું; પણ જો પરપોટ થોડો વખત સુધી દેખાયા કરે તો ખચીત જાણવું કે તે તેલમાં બીજી કોઇબી જાતનાં તેલનો ભેલ છે. એમ કેહેછે કે આપણાં મીઠાં તલના તેલને ફ્રાંન્સમાં સાફ કરવામાં આવેછે, અને પછી તેને ઓલીવ ઓઇલનાં નામથી પાછું આપણી તરફ મોકલવામાં આવેછે.

૧૦૦૦. લાલ મરચાંનું તેલ.—૪) આંઉંસ લાલ મરચાંની ભુકી અને એક પેંટ ઓલીવનું (જંઇતુનનું) તેલ. આ બનેને ૬) કલાક ધીમી આંચ ઉપર રાખી મરચાંનો કસ તેલમાં પચાવવો; પછી તેને જાડાં કપડાંથી ગાલી લેવું. આ તેલ ઘણું ગરમ છે; ચામડી ઉપર ઘસવાથી ચામડી લાલ થાયછે; કોલેરા તથા બીજા પેટના મરજ ઉપર વાપરવામાં આવેછે.

૧૦૦૧. ખરાબ તેલ સાફ કરવાની રીત.—ખરાબ તેલને સાફકરવાની રીત એ છે કે દર સો ભાગ તેલમાં એક ભાગ ગંધકનો તેજાબ આસ્તે આસ્તે મેલવવો, અને પછી તેને ખુબ હીલવવું, એટલે મેલ તથા કચરો નીચે ઠરી જશે અને સ્વચ્છ તેલ ઉપર તરી આવશે. હવે આ સાફ તેલમાંથી તેજાબનો ખટાશ કાહાડી નાખવા માટે તેલને પાણી સાથે મેલવીને ઉકાલવું, એટલે તેજાબ અને બીજો જે કાંઇ ખટાશ મલેલો હોય તે તેમાંથી સર્વ દુર થશે. પછી તેલને પાણીમાંથી નીતારી લેવું.

૧૦૦૨. અલસીનાં તેલને નીરમલ તથા સુફેદ કરવાની રીત.—જેટલું જોઇએ એટલું અલસીનું તેલ લઇ તેમાં દરએક ગ્યાલને ૨) આંઉંસ બારીક કરેલી મુડદારસીંગ (લીથેંજ) નાખી તેને દરરોજ ૧૪) દાહાડા સુધી હીલવ હીલવ કર્યા કરવું, અને પછી તેને બે દાહાડા સુધી ઠરવા દેવું. ત્યારબાદ પેલાં ઠરેલાં તેલને ઉપરથી સંભાલથી નીપારી કાહાડી તેમાં દરેક ગ્યાલને બા) પેંત તરપીતનનો અરક મેલવો તે તેલને કેટલાંક છાલકાં વાસણોમાં નામવું, અને પછી તે વાસણોને ત્રણ દાહાડા તડકામાં મેલવાથી જેવું જોઇએ એવું સુફેદ તથા નીરમલ તેલ બનશે.

૧૦૦૩. ખરી જતા બાલને કુવત આપનારૂં તેલ.—૧) દ્રામ બાઇકારબોનેત ઓફ એમોનીઆને પા) આંઉંસ ગોલાબમાં પીગલાવીને તેમા ૦ા) આંઉસ તીંક્ચર ઓફ કુઇનીન ઉમેરવું. આ તેલ અઠવાડીયાંમાં બે વખત લગાડવું.

૧૦૦૪. ચુલા ઉપર તેલ ઉભાઇ ઢોલાઇ જાય તેનો ઉપાય.—ભજીયાં અથવા એવીજ બીજી ચીજ તલતી વેલાએ તેલને કકરાવી ગરમ કરવું જોઇએ; જો કાચાં તેલમાં તલવા મુકે તો તેમાં ઉભરો આવી સઘલું તેલ ચુલામાં નીકલી પડે, અને

ભારે નુકસાન થાય, માટે તેને પાકું કરવું. જો તેલ પાકું કરયા પછી પણ તેમાં ઉભરો આવે તો તે તેલમાં કસર જાણવી, અને તેનો ઉપાય આ પ્રમાણે કરવોઃ—તેલમાં જરાક ગોલ, નીમક, અથવા આમલી નાંખવી, એટલે ઉભરો તુરત સમી જશે.

૧૦૦૫. બાલ વધારવાનું તેલ બનાવવાની રીત.—કેસતર ઓઇલ ૨) આઉંસ, નેમેકા રમ ૪) આઉંસ, લવંડરના તેલના ટીપાં ૧૫) અને ગોલાબના તેલના ટીપાં ૫). એ બધાંને સાથે મેલવી કાચની શીશીમાં ભરી રાખવું, અને લગાડતી વખતે શીશીને ખુબ હીલવીને બાલને ઘડી ઘડી લગાડવું.

૧૦૦૬. ગુલછરીનું તેલ બનાવવાની રીત.—જીણો પીજેલો થોડો રૂ લઇને સોબાનનાં તેલમાં સારી પેઠે ભીંજવવો. પછી એક વાસણમાં જીણા તારનો ચારણી મુકી તેની ઉપર તેલમાં ભીંજવેલો રૂઉ પાંથરી ઉપર ગુલછરીના ફુલનું પોણા ઇંચ જાડું પડ કરવું, અને બીજી રકાબી લઇ તેની ઉપર ઉંધી ચપટ ઢાંકીને એ બેઉ રકાબીઓને કપડાંથી ઢાંકી ચાર કલાક રેહેવા દેવું, પછી તે ફુલોને રકાબીમાંથી આસતે રહીને બાહાર કાહાડી નાખી એજ રીતે બીજાં તાજાં ફુલનું પડ કરવું. એજ પ્રમાણે દશ બાર વખત ફુલોને બદલવા. જ્યારે રૂઉમાંથી બરાબર ગુલછરીનો વાશ નીકલે એટલે તે રૂઉને પ્રેસમાં દાબીને તેલ નીચવી કાહાડવું અને એક નાની કાચની શીશી ભરી મજબુત બુચ મારી રાખવો.

૧૦૦૭. તેલથી રંગેલી તસવીરોને સાફ કરવાની રીત.—જે તસવીરો ધુમાડાથી અથવા બીજી ચીજથી ખરાબ થઇ હોય તેઓને વાસી તરાની અંદર થોડું સાધારણ નીમક પીગલાવી તે મેલવણીમાં એક ઉનનાં કપડાંનો કકડો બોલી જ્યાંસુધી દાઘ સાફ થયલા જણાય ત્યાંસુધી ઘસવી, અને પછી સ્વચ્છ પાણીમાં વાદલું બોલી તેથી તેઓને સાફ કરી સુકાવા દેવી, ત્યાપછી તેઓને એક સાફ કપડાંના કકડાથી લુછી સાફ કરવી, એટલે તેઓ પાછી સ્વચ્છ દેખાશે.

૧૦૦૮. તેલના રંગનો ખરાબ વાસ દુર કરવાની રીત.—જો તાજાં તેલના રંગથી રંગેલા ઓરડામાં રેહેવું પડે તો તેના ચારે ખુણે ચાર બાલડી પાણીથી ભરી તેમાં થોડું ઘાસ નાખી રાખી મુકવી, એટલે રંગનો ખરાબ વાસ દુર થઇ હવા સ્વચ્છ થશે.

૧૦૦૯. ત્રેસીંગ પેપર બનાવવાની રીત.—૧) આંઉસ કેનેડા બાલસમને ૦١) પેંટ સ્પીરીટ ઓફ ટરપેનતાઇન સાથે ધીમાં ઇંગાર ઉપર પીગલાવો, અને તેમાં એક નરમ પીછી બોલી સારાં તીશ્યુ પેપરની એક બાજુએ પાતલું પાતલું લગાડો. આ મેલવણી જલદીથી સુકાઇ જાયછે, ઘણી પારદર્શક છે, અને વલી તે ચીકણી નહી હોવાથી કોઇબી ચીજ ઉપર તેનો દાઘ પડતો નથી. આ મેલવણીમાં તરપેનતાઇનનો સ્પીરીત છે માટે તેને બનાવતી વેલાએ તેની નીચે ધીમો ઇંગારજ રાખવો તથા બલતું નહી કરવું, કારણકે જો બલતું થાય તો સ્પીરીત તુરત સલગી ઉઠે, માટે સાહચેતી રાખવી.

૧૦૧૦. દામરના રસ્તા બનાવવાની રીત.—મુંબઇના મોહોટા રસ્તાઓ ઉપર તથા દુકાન આગલ માણસોને ચાલવાની પગથી કોઇ અણજાણું નહી હશે આ સફાઇદાર અને શોભીતી પગથીઓ જો કોઇ શોકીન પોતાના મકાનમાં અથવા વાડીમાં કરવા માંગે તો અમે તમને માટે આ રીત આપીએ છીએઃ--જે જગાપર આ મરામત કરવી હોય તે જગ્યાને સાફ કરી એકસરખી બનાવવી અને પછી તે ઉપર થોડો દામરનો તાર પાંથરીને તેના ઉપર થોડી કાલી રેતી (અથવા કોલસાની બારીક રાખ જેવી ભુકી) પાંથરી નાખવી. આ સુકાયા પછી પાછો તાર અને રેતી (અથવા કોલસાની ભુકી) ઉપર મુજબ ચાર વખત રેડવું અને ભભરાવ્યા કરવું; પણ તેમ કરતાં એક પાટીયાંનો સપાટ કટકો તેના ઉપર ફેરવ્યા કરવો કે જેથી તે સુકાઇ રહયા પછી એક સફાઇદાર અને શોભાયમાન રસ્તો બને. ઇયાદ રાખવું કે દરએક પડ સુકાયા પછી બીજું પડ કરવું.

૧૦૧૧. દારૂનાં પીપ સાફ કરવાની રીત.—જો દારૂનાં પીપને સાફ કરવાં હોય તો સલફ્યુરીક એસીદ અને પાણીની ઘટ્ટ મેલવણી કરી તેથી તેઓને સારીપેઠે ધોઇ કાહાડવાં.

૧૦૧૨. દારૂની દીકાંદર સાફ કરવાની રીત—સફેદ કાગજને ફાડી તેના નાના ટુકડા દીકાંદરમાં નાખવા, અને ઉપરથી પાણી રેડી તેને ખુબ હીલવવી. આ પ્રમાણે બે અથવા ત્રણ વખત કરવાથી કાગજમાં આવેલી કલોરાઇન નામની ચીજ વાઇન અથવા દારૂના દાઘને તુરત સાફ કરી નાખશે.

૧૦૧૩. ચાંદ તથા પુતલીયાં બનાવવાને માટે ધાતુ.—૫૦) ભાગ ત્રાંબું અને ૪) ભાગ જસત. આ બંનેને ગાલ્યાથી જે ધાતુ બને છે તેનાં પુતલીયાં તથા ચાંદ સારા બને છે.

૧૦૧૪. બંદુકની ગોલી બનાવવાની ધાતુ.—૯૮) ભાગ સીસું અને ૨) ભાગ સોમલને સાથે ગાલવાથી ઉપલી ધાતુ બનેછે.

૧૦૧૫. ગોઠવેલાં બીબાં ઉપરથી તખતી બનાવવાની ધાતુ.—૧૮) ભાગ સીસું,

૪) ભાગ સુરમો, અને ૨) ભાગ બીસમથ નામની ધાતુ. એમને ગાળી નાખ્યાથી ઉપલી તખતી બનાવવાની ધાતુ થાયછે.

૧૦૧૬. છાપાના તાઇપની ધાતુ.—૧૦) ભાગ સીસું અને ૨) ભાગ સુરમો. આ બંનેને તાવવાથી છાપવાના બીબાંની ધાતુ બનેછે.

૧૦૧૭. ધાતુ ગાલવાની સરસ મુસ બનાવવાની રીત.—અબ્રક અને ચીકણી મટોડીની ભુકી સાથે એકઠી કરી તથા પાણીમાં મેલવી તેની મુસ બનાવવી. આ મુસ કાચ, સોનું, રૂપું, તથા બીજી ધાતુ ગાલવાને માટે ઘણી સરસ છે, કારણકે એ મુસને કોઇબી ધાતુ વલગતી નથી તથા અતીશય ગરમીથી તે ફાટતી પણ નથી.

૧૦૧૮. છમછમીયાં, ઝાંજર, તથા કલાક વગાડવાની લોહોડી બનાવવા માટે મીશ્ર ધાતુ.—૧૦૦) ભાગ ત્રાંબું અને આસરે ૨૫) ભાગ કલાઇ. આ બંનેને ગાલ્યાથી છમછમીયાં, ઝાંજર, તથા કલાક વગાડવાની લોહોડી બનાવવાની સારી ખણખણીત બુલંદ અવાજ કરતી ધાતુ બનેછે. જો આ મેલવણીના બુલંદ અવાજ કરવાની ખાસીયતમાં હજી એથીબી વધુ વધારો કરવો હોય તો એને ઓતયા પછી તે ઓતેલા ડાગીનાને ગરમી આપી લાલ કરી તેને તુરતજ થંડાં પાણીમાં બોલવો.

૧૦૧૯. મોહોટા ઘંટ બનાવવાને માટે ધાતુ.—ત્રાંબું ૧૦૦) રતલ અને કલાઇ ૨૦) થી ૨૫) રતલ. આ બંનેને ગાલ્યાથી જે ધાતુ બનેછે તે મોહોટા ઘંટ બનાવવાનાં કામમાં વપરાયછે.

૧૦૨૦. નાના ઘંટ બનાવવાને માટે ધાતું—૩) રતલ ત્રાંબું અને ૧) રતલ કલાઇને ગાલ્યાથીનાના ઘંટ બનાવવાને માટે સારી ધાતુ બનેછે.

૧૦૨૧. તરેહવાર જાતના નાના મોહોટા તાઇપ બનાવવાની ધાતુ.—સાધારણ તાઇપની ધાતુ: ૯) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો. આ બંનેને ગાલી નાખવું. મોહોટા તથા નરમ તાઇપની ધાતુ: ૭) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો. મોહોટા તાઇપની ધાતુ: ૬) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો. મધ્યમ કદના તાઇપની ધાતુ: ૫) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો. નાના તાઇપની ધાતુ: ૪) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો. સૌથી નાના તાઇપની ધાતુ ૩) ભાગ સીસું અને ૧) ભાગ સુરમો.

૧૦૨૨. નકલ લેવાની સેહેલી રીત.—સાધારણ લખવાની શાહીમાં થોડીક ખાંડ મેલવીને મોહોરો કરેલાં કાગજ ઉપર કુવીલ પેનથી લખો, પછી વગર મોહોરો કરેલાં કાગજની એક બાજુ પાણીથી સેહેજસાજ ભીજવી તેને ઉપલાં લખેલાં કાગજ ઉપર મુકવું, અને તેની ઉપર એક ચપટું સફાઇદાર લોહોડું સમધાત ગરમ કરી દાબીને ફેરવવું, એટલે તેની આબેહુબ નકલ નીકલશે.

૧૦૨૩. નાની તસવીરને માટે હાથીદાંતની તખતી તૈયાર કરવાની રીત.—પેહેલાં જે તખતી ઉપર તસવીર ચીતારવાની હોય તેને સાફ કરી તેની ઉપરનો ચીકાસ કાહાડવા માટે લસણનો રસ ચોલી ચોલીને લગાડવો, એટલે તેનો સઘલો ચીકાસ નીકલી જઇ તસવીર ચીતારવાને તઇયાર થશે. સાબુ અથવા બીજી ચીજથી હાથીદાંતનો ચીકાસ બરાબર જતો નથી તેથી ચીતારાને ભારે કંટાલો ઉપજેછે, કારણકે રંગ ચીકાસ ઉપર બરાબર બેસી શકતો નથી. એનો ઉપાય લસણનો રસજ છે.

૧૦૨૪. નીમક બનાવવાની કલા.—થોડાક સાધારણ સોદા લઇ તે ઉપર મ્યુરીએતીક એસીડ નાખો, અને થોડા વખતમાં તેનું ખાવાનું નીમક બની જશે.

૧૦૨૫. નેતરની ખુરસીઓને સાફ તથા તંગ કરવાની રીત.—નેતરની ખુરસીઓને ઉપરથી તથા તલીએથી ગરમ પાણી અને સાબુથી સારીપેઠે—જો વધારે મેલી થઇ હોય તો—ચોલીને ધોવી, અને ત્યારબાદ તેઓને જ્યાં પવનનો ઝપાટો આવતો હોય ત્યાં મુકવી, એટલે તેઓ સ્વચ્છ અને નવીના જેવી પાછી તંગ થઇ જશે. જો ખુરસીની નેતર તુટેલી હશે તો તંગ થશે નહી.

૧૦૨૬. પથ્થર ઉપર નકસ કરવાની રીત.—પેહેલાં મીણને મીઠાં તેલમાં પીગલાવી તેથી નરમ પથ્થર ઉપર લખવું અથવા ચીતારવું, અને ત્રણ દીવસ રેહેવા દેવું. ત્રણ દાહાડા પછી જલદ સરકાથી પથ્થરને ધોઇ નાખવો, એટલે તમામ નકસ તેની ભીતરમાં બેસી ગયલો જણાશે.

૧૦૨૭. પ્લાસ્તર ઑફ પૅરીસથી ઓતેલા ઘાટને કઠણ કરવાની રીત.—ફટકીનાં પાણીમાં એક વાદલાંનો કટકો બોલી ઉપલ કીસમના ઘાત અથવા નમુનાને સારી પેઠે ધોઇ કાહાડવા, એટલે તેવો કઠણ થશે.

૧૦૨૮. પાણી તથા ભીની હવાથી નીકલી નહી જાય એવો ગુંદર.—૨) ભાગ ગુંદર અને ૮) ભાગ સઘલી મલાઇ કાહાડી લીધેલું દુધ. આ બંનેને એક વાસણમાં પીગલાવી તે વાસણને બીજા ગરમ પાણીનાં વાસણમાં મુકી ગુંદર જ્યાં સુધી ચીકટ વાપરવા લાયક થાય ત્યાંસુધી રાખી તેનું પાણી ઉરાડી દેવું.

૧૦૨૯. પાણીની અંદર આતશી ઝરા.—એક તમલરની અંદર થોડાક ઓકસી મ્યુરીએત ઓફ પોતાસ (જવખાર અને બીજી ચીજથી બનેલો ખાર) નાખો, અને તેની ઉપર એક ફોસફરસનો કકડો મુકી પોતાસ તથા ફોસફરસ એકમેકથી છૂટાં નહી પડે તેમ આસ્તેથી તેમાં થોડુંક થંડું પાણી નાખો. પછી એક કાચની નાની નલી લઇ તેનો એક છેડો તમલરમાની મેલવણીને બરાબર લાગે એવી રીતે ડુબાડો, અને ઉપલા છેડા ઉપરથી થોડાંક ટીપાં ગંધકના તેજાબના નાખો, એટલે પાણીની અંદરજ રંગબેરંગી આતશના ઝરા ફુટવા માંડશે. યાદ રાખવું કે તેજાબના ટીપાં ઉપલી મેલવણી ઉપરજ પડે, નહીતો આ અજ્તરો બનશે નહી.

૧૦૩૦. કાલા રંગની પાલીસ.—એક વાસણમાં ૧૦) તોલા મીણ નાખી ચુલાપર મુકી પીગલાવવું, પછી તેને ઉતારી પાડી તેમાં થોડું તરપીતન ઓઇલ નામી મેલવીને તેમાં થોડી બલાકીંગની ભુકી નાખી મેલવીને એકરસ કરવું, પછી ને લાકડાપર લગાડવાની મરજી હોય તે ઉપર લગાડવું.

૧૦૩૧. ફ્રેન્ચ પાલીસ બનાવવાની રીત.—ગમલાક ૧) આંઉંસ, રૂમી મસતકી ૨) આંઉંસ, સનદારક ૪) દ્રામ, ચીપડા લાખ ૩) આંઉંસ, હીરાદખણ ૦ાા) આંઉંસ. એ બધાને જુદી જુદી બારીક છુંદીને તેમાં એક સોપારી જેટલો કપુર નાખવે ત્યાર પછી બધાને એક બાટલીમાં નાખી ૮) આંઉંસ સ્પીરીટ ઓફ વાઇન નામી મજબુત બુચ મારવો. પછી તેને એક ગરમ જગા આગલ મુકી રાખવી, પછી કપડાંથી ગાલી બીજી બાટલીમાં ભરી બુચ મારવો. (યાદ રાખવું કે બાટલીને ગરમ જગા આગલ મુકવા કહેલીછે, તે આતશ આગલ નહીં મુકવી, કારણકે સ્પીરીટ સલગી ભડકો લઇ ઉઠશે.

૧૦૩૨. ફ્રેન્ચ પાલીસની પાછી જલેહ લાવવાની રીત.—ઘેરમાના ફ્રેન્ચ પાલીસના સામનની જલેહ જતી રેહી હોય તો સ્પીરીટ ઓફ વાઇનમાં વાદલું ભીંજવી તે ઉપર લગાડવું, એટલે તે ઉપર પાછી જલેહ આવશે.

૧૦૩૩. પાલીસના કાગજ બનાવવાની રીત.—બારીના કાચ કે ને કાચની કોર લીલાશપર હોય તેવા કાચ લઇતેને લોખંડાની ખલમાં છુંદીને બારીક ભુકો કરી તેને ચહડતા ઉતરતા નાકાની ચારણીમાંથી ચાલી કાહાડી તે બારીક ભુકાને જુદા નાકાંની ચારણીમાં રહેવા દેવો, પછી જાડા કેટરીડજ પેપરને એક લાકડાના પાટીઆપર બરાબર સરખુ મેલી તેને ચારે બાજુએ ખીલી મારવી, પછી તેની ઉપર પાટલો પાણી જેવો સરસ પીછીથી લગાડી પેલી કાચની ભુકીને ચારણીમાંથી છાંટવી. સરસ સુકાય ત્યાંસુધી કાગજને એમનું એમ રેહેવા દેવું. સુકાયા પછી કાગજમાંથી ખીલીઓ પાછી કહાડીને તે કાગજને આસતેથી પછાડવું, એટલે કાચનો ભુકી વધારે પડેલી હશે તે ખંખેરાઇ જશે. પછી તે કાગજને છાયડાવાલી જગાપર બે ત્રણ દીવસ સુધી ટાંગી રાખવા.

૧૦૩૪. ગોલાબી પાઉદર.—(ટ્રીલપર છાંટવાનો)—સ્તાર્ચ પાઉદર ૨૮) રતલ, ઓઇલ ઓફ રોઝ મરી ૦।) આઉંસ, લવંગનું તેલ ૦।) દ્રામ, અને ગોલાબના અતરના થોડાંક ટીપાં. આ સઘલાને મેલવીને બારીક કપડાંમાંથી ચાલી કાહાડી દાબડામાં ભરી મુકવો.

૧૦૩૫. બરગેમોંટ પાઉદર.—(ટ્રીલપર છાંટવાનો) સ્તાર્ચ પાઉદર ૨૦) રતલ, એસેન્સ ઓફ બરગેમોંટ ૮૦) ટીપાં નાખી કપડાંમાથી ચાલી કાહાડી દાબડામાં ભરી રાખવો.

૧૦૩૬. કસતુરીનો પાઉદર.—(ટ્રીલપર છાંટવાનો)—સ્તાર્ચ પાઉદર ૨૮) રતલ, એસેન્સ ઓફ મશક ૦ાા) આંઉંશ, એસેનસ ઓફ એમબર ગીરીશ ૦ાા) આઉંસ. એ બધાને મેલવી બારીક કપડાંમાંથી ચાલી કાહી દાબડામાં ભરી મુકવો.

૧૦૩૭. પેનસીલના ચીતરો કાયમ રાખવાની રીત.—પેનસીલથી કાગજ ઉપર પાડેલાં ચીતરો હમેશ ભુસાઇ જાયછે તેને કાયમ રાખવા સારૂં એક રીત આપીએ છીએ:—સુફેદ રાલને સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં પીગલાવી ને કાગજ ઉપર પેનસીલનું લખેલુ અથવા ચીતરેલું હોય તેની પીઠ ઉપર એક બ્રશથી લગાડવી, એટલે થોડી મીનીતમાં આ મેલવણી કાગજમાં પસાર થશે, અને સ્પીરીત ઉડી જવાથી રાલ વારનીશની માફક કાગજ ઉપર ચીટકી બેસશે. આ મેલવણીમાં એવો ગુણ છે કે જેમ બીજી પાણીના બનાવટ કાગજ ઉપર લગાડયાથી તેઓ મરડાઇ અથવા વલી જાયછે તેમ આથી થતુ નથી. અને વલી બરશ પીઠ ઉપરથી કરી જાયછે તેથી લખાણ ખરાબ થતુનથી. તપાસ રાખવી કે આ રીત કાદ અથવા એવાં બીજાં જાડાં કાગજ ઉપર લાગુપડી શકશે નહી, કારણકે ઉપલી મેલવણી તેમાંથી આરપાર પસાર થઇ શકતી નથી. કાદને માટે આઇસીંગ્લાસને પાણીમાં પીગલાવો એક છાલકી રકાબીમાં નાખી તેની સપાતી ઉપરથી લખેલી બાજુવાલાં પડને ધીમેથી પસાર કરી લેવું.

૧૦૩૮. પોચાં કુવીલને કઠણ કરરાખવાની રીત.—જો પોચાં કુવીલને કઠણ કરવાં હોય તો એક બંદલ લઇ તેને ફતકીનાં ઉકલતા પાણીમાં એક મીનીત સુધી બોલવું (ફકત કુવીલની નલીઓનેજ બોલવી), અને પછી કુવીલને વખાતાં કરવાં, એટલે કુવીલ પોચાં હશે તે કઠણ થશે.

१०३९. પોમેતમ બનાવનારને સમજ.—પોમેતમ બનાવવાની અગાઉ બકરાંની ચરબી અથવા ડુકરની ચરબી, અથવા મીણ તાવીને જુદું જુદું ભરી રાખવું, અને જ્યારે પોમેતમ બનાવવું હોય ત્યારે તેમાંથી કોઇબી જાતની ચરબી અથવા મીણ લઇ તેમાં કોઇબી જાતનું ખુશબોદાર તેલ નાખવું.

१०४०. કઠણુ પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી ચરબી ૧) રતલ, સુફેદ તાવેલું મીણ ૪) આંઉસ, એસેન્સ ઓફ બરગેમોંટ ૧) આંઉસ. પેહેલાં ચરબી અથવા મીણને એક વાસણમાં સાથે મેલવી દેવું, પછી તેને થંડુ પાડી તેમાં એસેન્સ નાખી કાચના ચપ્પુમાં ભરી ઉપર મજબુત ઢાંકણ ઢાંકવું.

१०४१. નરમ પોમેતમ બનાવવાની રીત—કઠણપોમેતમની અંદર ૬ આંઉસ બદામનું તેલ ઉમેરીને મેલવવું, પછી તેમાં ઓઇલ ઓફ બરગેમોંટ તથા લવંડરના તેલના થોડા ટીપાં નાખી મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४२. લાલ રંગનું પોમેતમ બનાવવાની રીત—આગલથી તઇયાર રાખેલી બકરાની ચરબી ૨) રતલ, ડુકરની ચરબી ૧) રતલ, ઓલીવ ઓઇલ ૨) રતલ. એ ત્રણે ચીજને એક વાસણમાં નાખી એક બીજા વાસણમાં પાણી રેડી તેમાં તે વાસણ મુકી ચુલાપર મુકવું, (પણ વાસણમાનું પાણી કકરતી વખતે બીજા વાસણમાં જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી.) જ્યારે ચરબી અથવા તેલ તવાઇને સાથે મલી જાય કે તે વાસણને પાણીમાંથી બાહાર કાહાડવું, અને જરા બંધાવા આવેકે તેમાં લવંગનું તેલ ૬૦) ટીપાં, એસેન્સ ઓફ એમબરગ્રીસ ૫૦) ટીપાં, ઓઇલ ઓફ નીરૈાલી ૨૦) ટીપા, ઓઇલ ઓફ લવંડર ૬૦) ટીપાં. એ બધાં તેલ તથા તેમાં જરા કીરમજનો રંગ નાખી સાથે મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४३. પોમેતમ બાલ ઘટ કરવાનું.—બદામનું તેલ ત્રણ આઉસ, સફેદ મીન આંઉસ. એ બેઉને સાથે તાવી થંડું પડેકે તેમાં ટીંક્ચર ઓફ માસતીક ૧) આંઉસ અને એસેન્સ ઓફ બરગેમોંટ ૦ા) આંઉસ નાખી મેલવીને કાચના ચપુમા ભરી રાખવું.

१०४४. આરજનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—સોનું મધમાખનું મીણ ૧) રતલ, તાવેલી ડુકરની ચરબી ૧ા) રતલ, તાવેલી બકરાની ચરબી ૧ા) રતલ, પાંમ ઓઇલ ૭) આઉસ. પેહેલાં ચરબી તથા મીણને એક વાસણમાં નાખી તાવીને મેલવી દેવું, થંડું પડવ આવે કે તેમાં ઓરંજના ફુલનું પાણી ૧ા) આંઉસ, તથા એસેન્સ ઓફ નીરૈાલી ૦ા) દરામ નાખી મેલવીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४५. બદાંમનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—એક પૈંત મીઠી બદામના તેલને એક વાસણમાં નાખી ધીમાં ઇંગારપર મુકી તેમાં ૦ા) આંઉસ ઇશપર માસીતી તથા તાવેલી ડુકરની ચરબી ૨) આઉસ નાખીને બધાને તાવવું. તવાઇ રહેકે એક બીજાં વાસણમાં નાખી ગાલી કાહાડીને કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४६. બાલ વધારનારૂં પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી બકરાની ચરબી ૧) રતલ, તાવેલુ મીણ ૪) આઉસ, એસેન્સ ઓફ બરગેમોંટ ૩) દરામ, એસેન્સ ઓફ લેમન ૨) દરામ, લવંડરનું તેલ ૧) દરામ, ઓઇલ ઓફ થાઇમ ૧) દરાંમ, પેહેલા મીણ તથા ચરબી સઘલાને એક વાસણમાં નાખી ધીમા ઇંગારપર મુકી મેલવી દેવું. પછી તેમાં ઉપલા એસેન્સ તથા તેલ નાખી મેલવી કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४७. ગોલાબનું પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી ડુકરની ચરબી ૪) રતલ, તાવેલી બકરાની ચરબી ૧) રતલ, આલકાનેટ રૂટ ૧) રતલ. પેહેલા એ બધાને એક વાસણમાં નાખી ઇંગારપર મુકીને તાવવું, અને જયારે જરા રતાશપર રંગ આવેકે ગાલી કાહાડવું. પછી થંડુ પડવા આવેકે તેમાં ૫) આંઉસ ગોલાબ તથા ગોલાબનું અતર નાખી મેલવી કાચના ચપુમાં ભરી રાખવું.

१०४८. સહીએડના ચાઠાં કાહાડનારૂ પોમેતમ બનાવવાની રીત.—મીઠી બદામનું તેલ ૧) આઉસ, સફેદ મીણ ૨) દરામ, ઇસપરમાસીટી ૨) દરામ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી તેમાં અરધો દરામ કેશર મેલવી ઇંગારપર મુકીને પીગલાવવું, પછી એ મેલવણીને એક આરસ ખલમાં નાખી એ સઘલું મલી જાય ત્યાં સુધી ઘુંટીયા કરવું ઘુંટતી વખતે તેમાં ૧) આંઉસ ગોલાબને જરા જરા રેડી મેલવતાં જવું. મલીને લાહી જેવું થાય તેટલે એમાં ખુશબોને માટે એસેન્સ ઓફ બરગેમોંટના ૮) ટીપાં નાખવા, ત્યારબાદ કાચના ચપુમા ભરી તેનું મોહોડું મજબુત બંધ રાખવું.

१०४९. ઈસ્ટ ઇંડયન પોમેતમ બનાવવાની રીત.—તાવેલી બકરાની ચરબી ૪ા) રતલ, તાવેલી ડુકરની ચરબી ૪) રતલ, મધમાખનું મીણ ૪ા) રતલ, એસેન્સ ઓફ લેમન ૪) આઉસ, ગમબેનઝોઇન ૫) આઉસ, કસતુરી ૨) સ્કરૂપલ, પેહેલાં ચરબી તથા મીણને સાથે મેલવી

ફરીથી ઈંગારપર મુકી પીગલાવવું. થંડું પડને એમાં એસેન્સ તથા કસતુરી નાખી સાથે મેલવીને કાચના વાસણમાં ભરી મુકવું.

૧૦૫૦. ફુલ અથવા ફુલને જલદીથી ઉગાડવાની રીત.—જે બી વાવવાનું હોય તેને ચણાની ખટાઇમાં ભોલી સુકાવા દેવું, અને તે સુકાય એટલે ફરીથી ભોલી ફરીથી સુકાવા દેવું : એ પ્રમાણે સાત વખત કર્યા પછી તે બીને વાવવું, એટલે ફુલ અથવા ફુલ જલદીથી ઉગી નીકલશે.

૧૦૫૧ ફુલનો કુદરતી રંગ જેવોને તેવો જાલવી રાખવાની રીત.—ફુલનાં પાતરાંને એલકોહોલમાં (દારૂના અરકમાં) થોડીક મીનીત સુધી ભોલી રાખવાં, જેથી તેમનો રંગ પેહેલાં તો ફીક્કો થશે, પણ થોડા વખતમાં તઓનો કુદરતી રંગ પાછો આવશે, અને તે હમેશાં જેવોને તેવોજ રહેશે.

૧૦૫૨. ફોતોગ્રાફથી પાડેલી ખોટી બેંક-નોત પારખવાની રીત.—જો સાયેનાઇત ઓફ પોતાસીયમને પાણીમાં પીગલાવી જે બેંક-નોત ઉપર શક જતો હોય તેની ઉપર એક નરમ પીછીથી લગાડ્યું હોય તો તે જો અસલ ખરી બેંક-નોત હશે તો તેની ઉપર પોતાસીયમની કસી અસર થશે નહી ; પણ જો તે ફોતોગ્રાફથી પાડેલી હશે તો તેજ વેલાએ તેનો છાપ ઉડી જઇ કાગજ આસલના જેવું કોરૂં થઇ જશે.

૧૦૫૩. બપોરીયા અથવા માહાતાબી બનાવવાની રીત.—૧) શેર સુરોખાર, ૦।) શેર ગંધક, અને નવટાંક હડતાલ. આ ત્રણ વસ્તુને પીસી અથવા દલીને બારીક કરી સારીપેઠે મેલવવી, અને પછી તેને કોડીયાંમાં અથવા નલામાં ભરી સલગાવે તો બપોરીયાની રોશની થાય; પણ બજારમાં જે કોડીયાંના બપોરીયા વેચાયછે તે ઉપલા વજનમાંથી આડથી તે સોલ સુધી બનાવેલા હોયછે. નલો ભરવાની રીત એવી છે કે જુનું કનતાન અથવા કાંઇ જાડું કપડું લઇ તેની એક બાજુએ દામર ચોપડવો, અને પછી પટી ફાડી વાંસની નલી ઉપર સીવવો, તથા પાછો ઉપર દામર ચોપડવો. આ કોઠલી થવા પછી તેમાંથી વાસ ખેંચી કાહાડવો, તથા કોઠલીમાં ઉપલો મસાલો ભરી માહોડું સલગાવવું, જેથી તેમાંથી બપોરના જેવો આતશનો સોલો નીકલશે.

૧૦૫૪. ફ્લેકીંગ બનાવવાની રીત.—૮) આંઉંસ અરબી ગુંદર, ૨) આંઉંસ સ્પીરીટ ઓફ વાઇન, ૦।।) પેંત શાહી, ૨) આંઉંસ ઉંચો સરકો, અને ૨) આંઉંસ ગોલ અથવા કાકવી. પેહેલા ગુંદર તથા ગોલને શાહી તથા સરકામાં પીગલાવવાં, અને પછી તેને ગાલી તેમાં સ્પીરીટ ઓફ વાઇન ઉમેરવો.

૧૦૫૫. જેપાન બ્લેકીંગ બનાવવાની રીત.—આઇવરી બ્લેક ૩) આંઉસ, જાડી ખાંડ ૨) આંઉસ, સલફ્યુરીક એસીડ ૧) આઉંસ, મીયુરીએતીક એસીડ ૧) આંઉસ, મીઠું તેલ ૧) ચમચો, લેમન ૧) ચમચો, સરકો ૧) પેંત. પેહેલાં આઇવરી બ્લેક તથા મીઠા તેલને સાથે મેલવી તેમાં લેમન એસીડ અને ખાંડ નાખી તેમાં જરા સરકો રેડી મેલવી તેમાં સલફ્યુરીક એસીડ અને મીયુરીએતીક એસીડ નાખી બધાને સાથે મેલવી એકરસ કરવું. (એ બ્લેકીંગથી ચામડું બગડતું નથી, અને ઝલે ઘણીજ સારી આપે છે.

૧૦૫૬. હારનેસને લગાડવાનું બ્લેકીંગ બનાવવાની રીત.—૧૨) આંઉસ મધમાખના મીણને ૪) આંઉસ બકરાની ચરબી સાથે તાવી તેમાં ૧૨) આંઉસ છુદેલી શાકર તથા ૪) આંઉસ નરમ સાબુને પાણીમાં પીગલાવી તેમાં ૨) આંઉસ કાલી ગુલીને બારીક છુંદીને નાખવું. જયારે બધું તવાઇને એકરસ થાયકે ચુલાપરથી નીચે ઉતારી તેમાં અરધી પેંત તરપીતન નાખી મેલવવું. (એ બ્લેકીંગ સ્પંજથી લગાડી તેની ઉપર બરશ મારી ચલક કાહાડવી.

૧૦૫૭. બ્લેકીંગના કટકા બનાવવાની રીત.—બાવલનો ગુંદર ૧) આંઉસ, પાણી ૧) પેંત, આઇવરી બ્લેક ૨) આંઉસ, મીઠું તેલ ૨) ચમચા, ગોલ અથવા રાતીખાંડ ૧) આંઉસ. એ બધાને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર ઉકલવા મુકવું જયારે તેમાંનું પાણી બલી જઇને ઘટ થાયકે જેવા આકારના કટકા જોઇએ તેવા આકારના મોલ્ડમાં ઓતી કાહાડવા. (એ બ્લેકીંગ બુટપર લગાડની વખતે સરકો અથવા પાણીમાં મેલવીને લગાડવું.)

૧૦૫૮. બાલ હોરવાના બરશ સાફ કરવાની રીત.—એક ઉંડી રકાબી લઇ તેમાં થંડું પાણી નાખો, અને તેમાં થોડો પાપડખાર પીગલાવો. પછી તે પાણીમાં બરશને એવી રીતે બોલવું કે પાણી તેની પીઠ ઉપર આવે નહીં પણ ફકત બરશના બાલજ ભીંજાય. આ રીતથી બરશને ધોવા બાદ તેને છાંયડાવાલી જગામાં સુકાવા મુકવું.

૧૦૫૯. બાલને માટે પોમેતમ.—થોડુ સુફેદ મીન લઇ પેહેલાં તેને તાવવું, અને પછી તેને સેલેદનાં તેલ સાથે મેલવી તેમાં થોડાં ટીપાં કોઇબી જાતનાં ખુશબોદાર તેલનાં તથા એસેન્સનાં નાખવાં. એટલે જે જાતનું તેલ તથા એસેન્સ હશે તે જાતનાં નામનું પોમેતમ બનશે,—જેવું કે ગોલાબનું ચ,પેલીનું લવંદરનું, બરગેમોંતનું, સીંપ્રનું, ઇત્યાદી,

૧૦૬૦. બાલવાનાં તેલની પરીક્ષા.—જે તેલનો રંગ પાણી જેવો સ્વચ્છ હોય તે તેલ બતીને માટે ખરીદવું, કારણકે તેલ લાંબો વખત રહયાથી રંગ પકડે છે, અને તે બતીમાં સાફ બલતું નથી.

૧૦૬૧. બોરકાં માથાંપર બાલ પાછા લાવવાનું તેલ.—થોડું પેટ્રોલયમ તેલ હથેલીમાં લઇ માથાંપર મસલવાથી ખરી ગયલા બાલ પાછા આવે છે, અને એથી ખરતા બાલનો પણ અટકાવ થાય છે, **બીજું.**—દુક્કરની ચરબી મસલવાથી પણ બાલ પાછા આવે છે.

૧૦૬૨. મખમલનાં બેસી ગયલાં રૂઆંને પાછાં ઉભાં કરવાની કલા.—એક ઉકલતાં પાણીનાં વાસણ ઉપર જે ભાગનાં રૂઆં દબાઇને બેસી ગયાં હોય તેવું અવલું અસ્તરવાલું પડ ધરવું, એટલે પાણીમાંનો બાફ જેવો તેમાંથી ઉપર નીકલવા માંડશે કે તેજ વખત મખમલના રૂઆં પણ પાછાં અસલના જેવાં ઉપસી ખડાં થઇ જશે.

૧૦૬૩. મજલીન ધોવાની રીત.—મજલીન અથવા એવાંજ ઝીનાં કપડાંને તથા ખુલ્લા રંગવાલાંને સાબુથી અથવા એવીજ બીજી વસ્તુથી ઘસીને ધોવાથી તેઓ ખરાબ થઈ જાયછે. તેમને ધોવાની સરસ રીત એછે કે ચોખાની પેજ કરીને તેમાં કપડાંને ધોવાં, અને પછી તેનાંજ ધાનનો હાર બનાવીને તેમાં થોડીક ગુલી નાખી કપડાંને હાર પાવો, અને તેમને સુકવી ઇસ્ત્રી કરવાં.

૧૦૬૪. માટીનાં, લાકડાંનાં, ઇત્યાદી, પુતલાંને ધાતુનાં જેવો રંગ આપવાની રીત.—પેહેલાં કાનસથી ઘસી કાહાડેલી ત્રાંબાની બારીક ભુકીને એક કાચનાં વાસણમાં સુરાખારના તેજાબમાં પીગલાવવી, અને જ્યારે તે પીગલી રહે ત્યારે તે પ્રવાહીને એક બીજાં કાચનાં વાસણમાં નાખી તેમાં થોડીક લોહોડાંની ભુકી નાખવી. જેથી ભુકો નીચે ઠરી જશે. ત્યારબાદ એસીદને ઉપરથી નીતારી કાહાડી પેલા ઠરી ગયલા ભુકાને ત્રણ અથવા ચાર વખત સાફ તાજાં પાણીથી ધોઇ કાહાડવો અને સુકાવા મુકવો. પછી જે પુતલાં ઉપર આ ભુકી લગાડવી હોય તે ઉપર કોઇબી જાતનો ઘેરો લીલો રંગ ચોપડવો, અને પછી પેલી સુકાયલી ભુકીને એક નરમ કપડાંના કટકાથી અથવા ચામડાંથી ઘસરીને લગાડવી. જો ભુકીને વધારે મજબુત બેસાડવી હોય તો ગુંદરનાં પાણી સાથે મેલવી એક નરમ પોછીથી રંગની મીસાલે લગાડી જવું, એટલે પુતલાંનો દેખાવ જાણે તે ધાતુનું બનાવેલું હોય એવો લાગશે.

૧૦૬૫. મીણબતી બનાવવાની રીત.—લોહોડાંનાં એક ગોલ વલાં ઉપર એક દજન સુતરના કટકા સરખે તફાવતે બાંધવા, અને પછી એ કલાઇદાર ત્રાંબાનાં વાસણમાં તાવેલું મીન નાખીને તે ઉપર વલાંને અતરંગ મુકવું, તથા મીણ બંધાઇ નહી જાય તે માટે તેની નીચે કોલસાનો ઇંગાર રાખવો. પછી કડછીથી મીણને પેલા ઝુલતા સુતરના કટકા ઉપર વારા ફરતું નામવાને શરૂ કરવું, અને જ્યાંસુધી તે સુતરના તાર ઉપર મીણબત્તીનો જેટલો જોઇએ એટલો જાડો ઠર થાય ત્યાંસુધી મીણ નામયા કરવું. ત્યારપછી મીણબતીને વલાં ઉપરથી છુટી પાડી તેઓને પીછથી ભરેલી ગોડરીમાં લપેટવી, જેથી મીનબતીની ગરમી જલવાઇ મીણ નરમ રેહેશે. આ ક્રીયા થવા પછી મીણબતીને એક સુમારી લાકડાંની તેબલ ઉપર એક પછી એક ગગડાવીને એક સરખી ગોલ કરવી, અને પછી તેના પસંદ પડતા કટકા કાપી કાહાડવા.

૧૦૬૬. મીણકાપડ બનાવવાની રીત.—એક લોહોડાંની કડાઇને પેહેલાં ગરમ કરી તેમાં ૧) શેર મીણના ટુકડા કરી નાખવા, અને તે પીગલી રહે કે તેમાં ૧) શેર સીંધુનો રસ નાખી બંનેને બરાબર મેલવી નાખવું. પછી તેમાં ૦ાા) શેર તલનું મીઠું તેલ નાખી જે રંગનું મીણકાપડ કરવાનું હોય તે રંગ નાખવો, અને કડાઇને નીચે ઉતારી સેહેજ ઘંડી પડવા દેવી. ત્યારબાદ કપડાંની ઘડી કરી તેમાં બોલવું તથા ઉપરથી દાબવું, અને મીણ બરાબર પચાવ્યા પછી તેને બાહેર કાહાડી સુકાવા નાખવું. તેની બંને બાજુ સુકાયા પછી તેને એક સારી ઘુંટણીથી ઘુંટવું, એટલે મીણકાપડ તૈયાર થયું.

૧૦૬૭. મુસાફરીને માટે સરસના કટકા.—સોન્ને સરસ ૧) રતલ લઇ તેના કટકા કરી પાણીમાં મેલવી ઉકાલીને ગાલી કાહાડવો, ત્યારબાદ ૪) આઉંસ આઇસીંગલાસને થોડા પાણીમાં નાખી ઉકાલીને સરસમાં રેડવું, પછી એક તપીલામાં પાણી રેડી ચુલાપર મુકી ગરમ કરી તેની અંદર પેલું સરસનું વાસણ અંદર ઉકલતું પાણી નહીં જાય તેમ અતરંગ મુકવું. જ્યારે સરસ ઉકલીને ખુબ ઘાડો થાય કે મોલ્ડમાં તેલ લગાડી તેમાં રેડી કાહાડવો, થંડો પડે કે મરજી પ્રમાણેના કટકા કરી સુકાતા કરવા, અને જ્યારે કામમાં લેવું હોય ત્યારે એ કટકાને ગરમ પાણીમાં નાખ્યાથી તરત પીગલી જશે.

૧૦૬૮. મેકેસર ઑઇલ.—૧) રતલ ઓલીવ ઓઇલ, ૧) દ્રામ ઓઇલ ઓફ ઓરીગેનમ અને ૨૦) ગ્રેન ઓઇલ ઓફ રોઝમેરીને સાથે મેલવી નાખો.

૧૦૬૯. પ્લાસ્તરને સાંધવાની મેલવણી બનાવવાની રીત.—પ્લાસતર ઓફ

પેરીસનો ખુબ બારીક ભુકો કરી તેમાં પાણી નાખી મલાઈ જેવું કરી જે કકડાને વલગાવવું હોય તે પર લગાડીને બેઉ કકડાને સાથે દાબી દેશો તો તરત વલગી જશે.

૧૦૭૦. બૉઇલરની ફાટમાં પુરવાની મેલવણી.—સુમતોડીનો ભુકો ૬) રતલ, કાણસથી ઘસેલો લોઢાનો વેહેર ૧) રતલ, એમાં થોડું ઉકાળેલું અલસીનું તેલ રેડીને મલાઈ જેવું કરવું. (એ મેલવણી કોઇબી જાતના લોઢાની ફાટમાં પુરવાના કામમાં આવેછે.

૧૦૭૧. બાટલીના બુચપર મારવાની મેલવણી બનાવવાની રીત.—રાલ ૧) રતલ ચરબી ૦।) રતલ. એ બેઉને તાવી તેમાં ૩) આંઉંસ સફેતો તથા ગેરૂનો ભુકો નાખી મેલવી દેવો. જો એને કાલા રંગની કરવી હોય તો સફેતાને બદલે આઇવરી બ્લેક નાખીને મેલવવું.

૧૦૭૨. લાકડાંની ફાટમાં પુરવાની મેલવણી—૮) રતલ પાણીમાં ૦।।) રતલ સરસ નાખી ચુલાપર મુકીને પીગલાવવું, પછી તેને નીચે ઉતારી થંડું પડે કે વેહેર અથવા ચાકનો ભુકો નાખી મેલવી દેવું.

૧૦૭૩. શીલ કોતરનારને માટે મેલવણી બનાવવાની રીત.—કાલી રાલ તથા ઇતરડીનો બારીક ભુકો સરખે ભાગે લેવો. રાલને તાવી તેમાં ઇતરડીનો ભુકો સારી પેઠે મેલવીને એકરસ કરવું. (જ્યારે ધાતુના પતરા પર નામ અથવા નકશી કોતરવી હોય તે વખતે પતરાને એ મેલવણી ઉપર મુકીને કોતરવું.)

૧૦૭૪. ભાંગેલા સંગેમરમરને વલગાવનારી મેલવણી.—રાલ ૧) રતલ, પીલું મીણ ૨) રતલ, સંગેમરમરનો બારીક છુંદેલો ભુકો ૦।।) રતલ. એ સઘલાંને ચુલાપર પીગલાવી એકરસ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવું. અને જ્યારે ભાંગેલા સંગેમરમરને વલગાવવો હોય ત્યારે એ મેલવણી ગરમ કરીને વલગાવશો તો મજબુત ચોંટી જશે. (જો સંગેમરમરનો ભુકો નહીં મલે તો તેને બદલે કાચનો બારીક ભુકો લેવો.)

૧૦૭૫. મૅહૉગૅની અથવા બીજા રંગીન લાકડાં ઉપરથી શાહીના દાઘ કાહાડવાની રીત.—એક ચમચી સુરાખારની અંદર થોડાં ટીપાં સ્પીરીટ ઑફ વાઇનનાં (વાઇન દારૂના અરકનાં) નાખી તેમાં એક પીછ બોલીને દાઘ ઉપર લગાડવું. જ્યારે શાહીનો દાઘ નીકલી જાય ત્યારે તુરતજ એક કપડાંના કટકાને થંડાં પાણીમાં ભીંજવો તેથી પેલા દાઘને સાફ કરવો, નહી તો તે ઉપર સુફેદ દાઘ રહી જસે.

૧૦૭૬. મોતીને નીરમલ તથા સુફેદ કરવાની રીત.—૨) શેર પાણીમાં ૦।) શેર ઘઉંનું થુલું નાખી તેને સારીપેઠે ઉકાલવું, અને તે પાણીથી મેલાં મોતીને ચોલીને ધોવાં, અને સેત્રટે સ્વચ્છ પાણીથી ધોઇ નાખવાં, એટલે મોતી નીરમલ તથા ઉજલાં થશે.

૧૦૭૭. મોરથુથુ બનાવવાની રીત.—ગંધકના તેજાબની થો ત્રાંબું મેલવવાથી તેનો મોરથુથુ બનેછે; તે રંગવાના તથા દવાનાં કામમા આવે છે. વીજલી લાવવામાં પણ મોરથુથુ આવેછે. પેહેલાં ત્રાંબાના કકડાને પાણીમાં બોલી કાહાડીને તે ભીંજાયલો હોય તેજ વખતે તે ઉપર ગંધકનો ભુકો નાખવો, અને પછી તેને ભઠીમાં મુકી તે તપીને લાલ થાય ત્યાંસુધી રેહેવા દેવો. પછી એક લોહોડાનાં વાસણમાં ગરમ પાણી નાખી તઇયાર રાખવું. જેવો ત્રાંબાનો કકડો લાલ થયો કે તેને બાહેર કાહાડી ઉપલાં વાસણમાં નાખવો, અને પાછો બાહેર કાહાડી તે ઉપર પાછો ગંધકનો ભુકો નાખવો અને પાછો ભઠીમાં તપાવવો; અને લાલ થાય કે ગરમ પાણીમાં નાખતા જવું અને ગંધકનો ભુકો તે ઉપર મુકતા જવું. એ પ્રમાણે જ્યાં સુધી ત્રાંબાનો કકડો સઘલો પેલાં પાણીમાં પીગલી જાય ત્યાંસુધી ઉપર મુજબ કરતા જવું. જ્યારે તે પાણી આસમાની રંગનું થાય ત્યારે તેને ચુલા ઉપર મુકી જ્યાંસુધી સઘલું પાણી બલીને સુકાઇ જાય ત્યાંસુધી ઉકાલવું. આ રીતથી તે વાસણમાં સઘલો મોરથુથુ બંધાઇને ઠરી રેહેશે.

૧૦૭૮. રંગીન પીકચરોને તેલીયા રંગથી રંગેલા જેવાં બનાવવાની કલા.—પેહેલાં આઇસીંગ્લાસને પાણીમાં પીગલાવી તેનો એક હાથ પીકચર ઉપર મારી તેને સુકાવા દેવો, અને પછી ૧) આંઉંસ કેનેડા બાલસમ અને ૨) આંઉંસ સ્પીરીટ ઑફ તરપેનતાઇનને બરાબર સાથે મેલવી પેલા આઇસીંગ્લાસવાલા ભાગ ઉપર એક સાફ પીછીથી સફાઇથી લગાડવું, એટલે પીકચર તેલયા રંગથી રંગ્યું હોય એવું દેખાશે.

૧૦૭૯. રબરને સેહેલાઇથી કાપવાની રીત.—રબર કાપતી વખતે છરીનાં પાના ઉપર પાણીની બારીક ધાર નાખતા જવું, એટલે રબર ઘણી સેહેલાઇથી તથા જલદીથી કપાતું જશે.

૧૦૮૦. રાતી તથા બીજા તરેહવાર રંગની મારકીંગ ઇન્ક.—૦।।) આંઉંસ હીંગલો અને ૧) ડ્રામ સૉલ્ટ ઑફ સ્તીલને અલસીનાં તેલમાં જેટલું જાડું અથવા પાતલું જોઇએ તેટલું તેલ નાખી સારીપેઠે મેલવો. સૉલ્ટ ઑફ સ્તીલ અને અલસીનાં તેલમાં કોઇબી જાતના બીજા શોભીતા રંગ નાખશો તો તેવાજ રંગની શાહી બનશે.

૧૦૮૧. રાલને પીગલાવી પાછી તેને અસલ જેવી બનાવવાની રીત.—થોડીક રાલને સ્પીરીત ઑફ વાઇનમાં (વાઇન દારૂના અરકમાં) પીગલાવ્યાથી તે એક ભુરા રંગની મેલવણી બની જશે. જો આ મેલવણીમાં થોડુંક પાણી નાખશો તો રાલ પાછી છુટી થઇ નીચે બેસશે.

૧૦૮૨. રૂપીયાના જેવા રંગની તથા અવાજ કરનારી ત્રાંબાની મેલવણી.—ાા) શેર ત્રાંબા સાથે આસરે ૨) તોલા કલાઇ ગાલવાથી જે ધાતુ બનેછે તેનો રંગ તથા અવાજ રૂપીયાને મલતો આવેછે.

૧૦૮૩. લડાઇનાં વાહાણ બાંધવાનાં લાકડાંની પરીક્ષા કેમ થાયછે.—પેહેલાં લાકડાંના એક છેડાની વચમાં એક માણસ પોતાનો કાન લગાડેછે ત્યારે બીજો માણસ તે લાકડાંના બીજા છેડા ઉપર ધીમેથી એક કુંચી ઠોકેછે. જો આ કુંચી ઠોકવાનો અવાજ બરાબર સફાઇથી પેલા બીજા માણસને સંભલાય તો લાકડું ઘણું પાકત તથા સારૂં છે એમ અનુમાન કરી શકાયછે, પછી જોઇએ તો લાકડું એકસો ફીત અથવા તેથીબી વધુ લંબાઇમાં હોય.

૧૦૮૪. લાકડાંમાં લોહોડું ચીટકાવવાની રીત.—જો એક લાકડાંમાં ખાડો પાડી તેમાં લોહોડાંનો કટકો ચીટકાવવો હોય તો તે લાકડાંના ખાડામાં થોડો નવસાગર પુરવો. આ રીતથી લોહોડું લાકડાંમાં કીટાઇ બેસશે, અને સેહેલાઇથી છુટું પડશે નહીં.

૧૦૮૫. લાકડાંને ટકાઉ કરવાની રીત.—૫) ગ્યાલન પાણીમાં ૧) રતલ કલોરાઇદ ઑફ ઝીંકને પીગલાવી લાકડાં ઉપર ચોપડવું, એટલે તેનો ઝીનાં જાનવરોના ઉપદ્રવથી બચાવ થાયછે.

૧૦૮૬. લાકડાંને હાથીદાંત જેવું બનાવવાની કલા.—ાા) આઉંસ આઇસીંગ્લાસને ાા) પેંત પાણીમાં પીગલાવો, અને જ્યાંસુધી આ મેલવણી સુફેદ તથા મલાઇ જેવી કડણ થાય ત્યાંસુધી તેમા સાફ કરેલો સફેતો નાખ્યા કરો. પછી લાકડાં ઉપર આ મેલવણી લગાડી તેને કાંઇ સુમારી ચીજથી એકસાંત કરી સુકાવવા દેવી; અને એ પ્રમાણે ત્રણ અથવા ચાર હાથ મારવા, પણ ઇયાદ રાખવું કે દરએક હાથ સુકાયા પછી બીજો હાથ મારવો.

૧૦૮૭. લાંબી બનાવવાની રીત.—ચાકની બારીક ભુકીને અલસીનાં તેલ સાથે મેલવી રોટલીના આટાની મીસાલે સારીપેઠ ગુંદી નરમ ગોલા બનાવવા. આ લાંબી બારીના કાચ જડવામાં તથા લાકડાંમાંના ખાડા પુરવામાં, તથા બીજાં ઘણાક કામમાં આવેછે.

૧૦૮૮. લાંબીથી વલગેલા કાચ છુટા પાડવાની રીત.—એક તવાથાને ગરમ કરી લાંબીની ઉપર ઘસડવો, અને જેવી તે નરમ થાય કે એક છરીથી તેને ઓખવી કાહાડવી.

૧૦૮૯. લાલ રંગની પાલીસ.—એક વાસણમાં ૪) આઉંસ મીનને કકડા કરી નાખવું, અને તેને ચુલા ઉપર મુકી પીગલાવવું. પછી નીચે ઉતારી તેમાં સ્પીરીત ઑફ તરપેનતાઇન સંભાલથી નાખી તેમાં ાા) આઉંસ રાજમ અને થોડોક ગેરૂ નાખી સારીપેઠ એકરસ કરવું.

૧૦૯૦. લાલ તથા બીજા તરેહવાર રંગની બાટલીના બુચને માટે લાખ.—૧૫) રતલ રાલ, ૪) રતલ ચરબી, ૫) રતલ સીંદુર; એમને ગરમી આપી એકરસ કરવું. સીંદુરને બદલે બીજો કોઇબી જાતનો રંગ વાપરવો, એટલે જેવો રંગ તેવી લાખ બનશે.

૧૦૯૧. લાલ તથા તરેહવાર રંગની સીલ-લાખ.—ખુબ બારીક કરેલી ચીપલા લાખ ૨) ભાગ, રાલ ૧) ભાગ, અને હીંગલો ૧) ભાગ. આ ત્રણે વસ્તુઓને એક કલાઇદાર વાસણમાં નાખી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મુકવી, અને જયારે તે એકરસ થાય ત્યારે ચુલા ઉપરથી નીચે ઉતારી તેમાંની મેલવણીની નાની નાની લાકડીઓ બનાવવી. જો એજ મેલવણીમાં હીંગલાને બદલે કોઇબી જાતનો બીજો રંગ—પીલો, લીલો, બલુ, ઇત્યાદી—મેલવશો તો તેવાજ રંગની સીલ-લાખ બનશે.

૧૦૯૨. લીથોગ્રાફનાં લખવાનાં કાગજ તૈયાર કરવાની રીત.—ાા) આઉંસ ત્રેગેકેન્થ નામના ગુંદરને પાણીમાં પીગલાવી તથા ગાલી કાહાડી તેમાં ૧) આઉંસ સરસ અને ાા) આઉંસ રેવનચીનો સીરો ઉમેરવો. ત્યારપછી ૪)આઉંસ ફ્રેન્ચ ઑક, ાા) આઉંસ જુનું પ્લાસ્તર ઑફ પેરીસ (જુઓ જીપસમ), અને ૧) આઉંસ કાંજીનો આટો (સ્તાર્ચ) લઇ એ સઘલાંને છુંદી બારીક કરી બારીક ચારણીમાંથી ચાલી કાહાડવું. પછી એને ઉપલી મેલવણીમાં મેલવી તથા સારીપેઠ ઘુંટી તે તેલજેવું પાતલું થાય એટલું પાણી તેમાં ઉમેરવું, અને પાતલાં લખવાનાં કાગજ ઉપર એક પીછીથી લગાડવું, એટલે તે સુકાયા પછી શીલા પ્રેસને માટે લખવાનું કાગજ તઇયાર થયું. પછી જે કાંઇ લખવું તથા ચીતારવું હોય તે આ મેલવણી લગાડેલા પડ ઉપર લખવું તથા ચીતારવું.

૧૦૯૩. લીથોગ્રાફનાં લખેલાં કાગજને શીલા ઉપર નાખવાની રીત.—પેહેલાં શીલાના પથરાને સેહેજ ગરમ કરવો, કેહેવો કે આસરે ૧૨૫) દીગરી ફારનહીત, અને પછી ઉપલા ૧૦૫૩)

વાલા નુસખામાં આપેલી રીતે તઇયાર કરેલા કાગજ ઉપર જે ચીતારીયું હોય અથવા લખ્યું હોય તેની પીઠ ઉપર પાણી લગાડી ઉપલા ગરમ પથ્થર ઉપર ચીતારેલી અથવા લખેલી બાજુવાલું પડ ધીમેથી કરચલી નહી આવે તેમ મુકવું. પછી પથરાને તેના પ્રેસમાં ચાર અથવા પાંચ વખત દાબી કાહાડવો, અને પછી કાગજને જરા પાણી લગાડી સંભાલથી કાહાડી લેવું, એટલે જે કાગજ ઉપર ચીતારીયું અથવા લખ્યુ હશે તે સઘલું પેલા પથ્થર ઉપર ચોંટી જઇ ફ્કત કોરૂં કાગજ નીકલી આવશે.

૧૦૯૪. લીથોગ્રાફ્ને માટે શાહીનું રોલર બનાવવાની રીત.—જેટલી જોઇએ એટલી લંબાઇનું લાકડાનું રોલ બનાવી તે ઉપર તેને બેસતો આવે એવો એક સફાઇદાર સુવાલો ચામડાંનો કટકો મજબુત તાણીને જકડી લેવો, એટલે શીલાની શાહી લગાડવાનું રોલર તૈયાર થયું.

૧૦૯૫. લીલું તથા બીજા તરેહવાર રંગનું નરમ મીણ બનાવવાની રીત.— પીલી રાલ ૧) ભાગ, મધમાખનું મીણ ૫) ભાગ, તરપીતન ૧) ભાગ, અને જંગાલ ૨) ભાગ અથવા જરા ઓછું. આ સઘલાંને ધીમા ઇંગાર ઉપર મેલવી એકરસ કરવું. જંગાલને બદલે જો બીજો રંગ મેલવશો તો તેજ રંગનું મીણ થશે.

૧૦૯૬. લોહોડાંને રંગવા માટે સીસાં જેવો રંગ.—થોડી મુડદારસીંગને લોહોડી ઉપર નાખી ગરમ કરવી, અને પછી તે ઉપર થોડાંક ગંધકનાં ફુલ નાખવાં, જે મુડદારસીંગ સાથે મલતાંજ એક કાલાસવાલો રંગ થઇ જશે, જેને તેલ સાથ મેલવી ઘુંટવાથી સીસાંના જેવો રંગ થશે. આ રંગ જલદીથી સુકાઇ જાયછે, કડાણાઇ પણ સારી ધરેછે, અને બીજા સીસાંના રંગની મીશાલે હવાથી જલદી ખરાબ થતો નથી.

૧૦૯૭. લોહોડાંમાંથી તીખું લોહોડું પારખવાની રીત.—રસાયનની મદદથી જો લોહોડાં અને તીખાં લોહોડાં વચ્ચે તફાવત પારખી કાહાડવો હોય તો નાઇત્રીક એસીદમાં (સુરાના તેજાબમાં) થોડું પાણી નામી તેને નરમ કરવી, અને તેમાંથી એક ટીપું તીખાં લોહોડાંની જનસ ઉપર મુકી થોડી મીનીત સુધી રેહવા દેવું, અને પછી તેને પાણીથી ધોઇ નાખવું, એટલે તે ઉપર એક કાલો દાઘ રહી જશે. પણ તેજ તેજાબનું એક ટીપું જો લોહોડાં ઉપર મુકશું તો તેનો દાઘ કાલો નહી, પણ સુફેદ ભુરા રંગનો પડી રેહેશે.

૧૦૯૮. વનસ્પતીનાં ચર્મપત્ર બનાવવાની રીત.—૬) ભાગ ગંધકનો તેજાબ (સલફયુરીક એસીદ) અને ૧) ભાગ પાણી. આ બંનેને સાથે મેલવી તેમાં સાધારણ કાગજને થોડીક પલ સુધી બોલી રાખવાં. ત્યારપછી કાગજને આ મેલવણીમાંથી બાહેર કાહાડી એસીદનો સઘલો ખટાસ કાહાડી નાખવા માટે ઘણી સંભાલથી ધોઇ કાહાડવાં. આ રીતથી બનાવેલાં કાગજ ચામડાં જેવાં મજબુત થાયછે, અને તેને ચામડાંમાંથી બનાવેલાં કાગજને બદલે વાપરે તો ચાલે.

૧૦૯૯. વાઇન દારૂમાં ખમીર ચહડી ઉભરા આવે તેને અટકાવવાનો ઉપાય.— જે વાઇન દારૂનાં પીપમાં ખમીર ચહડી ઉભરા આવતા હોય તેમાં ૧) દ્રામ સલફેત ઓફ પોતાશ નાખવો.

૧૧૦૦. વાઇનમાં શુગરલેદ (શુગર ઑફ લેદ) ભેલેલો હોય તેને પારખવાની રીત.—શુગરલેદ એ સીસાંમાંથી બનાવેલી એક ઝેરી વસ્તુછે, પણ તેનો સ્વાદ મીઠો હોવાથી વાઇન જેવી ઉપયોગી વસ્તુમાં ભેલ કરવામાં આવેછે. જોકે આ ચીજ ખાવાથી બીજાં ઝેરની મીશાલે અંદરના અવ્યવોનું માંસ કોહી જતું નથી, પણ એનેથી પેટમાં દુખ વધારે થાયછે, જાહાડા તથા પીશાબને એકદમ કબજ કરેછે, તથા ચેહેરાનો રંગ ફીક્કો તથા પીલો કરેછે. વાઇનની અંદર એ ચીજછે કે નહી તે પારખવાને માટે એક ગલાસમાં થોડો વાઇન નામવો, અને તેમાં થોડા તીંકચર ઓફ ઓરપીમેન્ત (હડતાલનો અરક) નામવો, એટલે જો તેમાં શુગરલેદ હશે તો તુરત તે વાઇનનો રંગ કાલો થઇ જશે.

૧૧૦૧. વાદલાંને સાફ કરવાની રીત.— ખરાબ થયલા વાદલાંના કડકાને થોડા કલાક સુધી થંડ ઘાસમાં ભીંજવી મુકવા, અને પછી બાહેર કાહાડી સાફ પાણીથી ધોઇ કાહાડવા.

૧૧૦૨. પારદર્શક જેપાન વારનીશ.— ૪) આંઉંસ તરપેનતાઇન, ૪) આંઉંસ લવંદરનું તેલ, ૦ા) દ્રામ કપુર, અને ૧) આંઉંસ કોપાલ વારનીશ. આ સઘલાંને મેલવી પીગલાવવું, અને પછી પતરાંના દાબરામાં ભરી રાખવું.

૧૧૦૩. પુતલાંને માટે વારનીશ.— ૨) આંઉંસ કલઇ સાથે ૦ા) આંઉંસ બીસમતને પીગલાઓ, અને તેમાં ૦ા) આંઉંસ પારો ઉમેરો. થંડું થવા પછી તેમાં ૧) ઇંડાંની સુફેદી નાખી ખુબ ઘુટવું, અને પછી પુતલાંઓને લગાડવું.

૧૧૦૪. ફ્રેન્ચ વારનીશની પાછી ઝલે લાવવાની રીત.—જો ફ્રેન્ચ પાલીશ કરેલો સામન ખરાબ થઇ ગયો હોય તો તે ઉપર વાદલાંથી સ્પીરીત ઓફ વાઇન લગાડવો, એટલે પાછી આગલના જેવી ઝલે આવશે.

૧૧૦૫. કાળું વારનીશ.—૧૬) ભાગ કોઇબી જાતનું વારનીશ અને ૨) ભાગ કાજલ. પેહેલાં થોડાં વારનીશની અંદર કાજલને સારીપેઠ ઘુંટવી, અને પછી આ મેલવણીને બાકી રહેલાં વારનીશ સાથ બરાબર મેલવવી.

૧૧૦૬. સાદું તેલયું વારનીશ.—૪) રતલ રાલ, ૦ાા) રતલ મધમાખનું મીણ, અને ૧) ગ્યાલન ખેલ તેલ. એવોને ગરમ કરો મેલવ્યા પછી નીચે ઉતારી ૨) બાતલી તરપીતનનો અરક (સ્પીરીત ઓફ તરપેનતાઇન) તેમાં ઉમેરવો.

૧૧૦૭. સોનેરી વારનીસ.—૧) ભાગ હડતાલ, ૨) ભાગ કોપાલ વારનીશ, ૩) ભાગ અલસીનું તેલ, ૪) ભાગ તરપીતન, અને ૫) ભાગ ખેલ તેલ (ખોઇલ્ડ ઓઇલ). આ સઘલાંને સારીપેઠ મેલવવું, પણ પેહેલાં હડતાલને ઘણી બારીક વાટી થોડાં તેલ સાથ મેલવી બરાબર ઘુંટવી. આ વારનીશ સોનેરી વરખ લગાડવાનાં કામમાં વપરાય છે.

૧૧૦૮. છત્રીને માટે સરસ વારનીશ.—૨) રતલ તરપીતન, ૧) રતલ બારીક વાટેલી મુડદારસીંગ (લીથેર્જ), અને ૨) અથવા ૩) રતલ અલસીનું તેલ. આ સઘલાને સાથે ઘણીજ સંભાલથી ધીમી આંચ ઉપર સારીપેઠ ઉકાલવું. છત્રીને અથવા બીજી વસ્તુને આ વારનીશ લગાડયા પછી તેઓને તડકાંમાંજ સુકવવી જોઇએ, એટલે તે ઉપર ગમે એવી ભારી ગરમીની તથા વરસાદની કાંઇપણ અસર થશે નહી.

૧૧૦૯. કાચની બારીમાંથી સુરજની રજાલને પસાર થતી અટકાવનારૂં વારનીશ.—ગમ-ત્રે ગેકેન્થ નામના સુફેદ પારદર્શક ગુંદરને બારીક વાટીને કફ ચહડાવેલી ઇંડાંની સુફેદીની અંદર ૨૪) કલાક સુધી પીગલવા મેલવો, અને પછી આ પીગલેલા ગુંદરમાં એક નરમ પીછી બોલી બારીમા કાચને લગાડી વારનીશને સુકાવા દેવું.

૧૧૧૦. ચોપડીનાં પુઠાં તથા ડ્રોઇંગ પેપરને માટે વારનીશ.—૧) ઇંડાંની સુફેદીમાં તેના વજન કરતાં બમણું પાણી નામી બંનેને સારી પેઠ મેલવી નાખવું. આ વારનીશને ચોપડીનાં ચામડાંનાં અથવા કપડાંનાં પુઠાં ઉપર, ડ્રોઇંગ પેપર ઉપર, અને કીદનાં હાથનાં મોજાં ઉપર પાછી ઝલે લાવવાને વાપરવું.

૧૧૧૧. કાચને માટે વારનીશ.—થોડા ગમ ત્રે ગેકેન્થ(એ નામનો ગુંદર) લઇ તેને બારીક છુંદવો, અને ૨૪) કલાક સુધી ઇંડાંની કફ ચહડાવેલી સુફેદીમાં પીગલાવવો. ત્યારબાદ આ વારનીશને નરમ પીછીથી કાચ ઉપર ધીમેથી ચોપડવું.

૧૧૧૨. ગાડીને લગાડવાનું વારનીશ.—ગમ સનદારક ૧) રતલ, ઘણાજ ફીકા રંગની રાલ ૦ાા) રતલ રેકતીફાઇદ સ્પીરીત ૩)ક્વાર્ટ. પેહેલાં રાલ તથા લાખનો ભુકો કરી સ્પીરીતમાં પીગલાવી તેમા ચોખ્ખી કેનાદીયન બાલ્સમ ૧ા) રતલ ઉમેરવી. જ્યારે એ બધું પીગલીને મલી જાય ત્યારે કામમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડયા પછી ૧૦) મીનીટમાં સુકાઇ જશે.)

૧૧૧૩. ચીનાઇ વારનીશ— મસતકી ૨) આંઉંસ, અને સનદારક ૨) આંઉંસ. એ બેઉનો બારીક ભુકો કરી ૧) પૅંત રેકતીફાઇડ સ્પીરીતમાં નાખી પીગલવા દેવું. જ્યારે પીગલીને બરાબર મલી જાય કે ઉપયોગમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડયા પછી ૭) મીનીટમાં સુકાઇ જશે.

૧૧૧૪. બલુનપર લગાડવાનું વારનીશ.—૧ા)આંઉંસ ઇંડીયા રબરના નાના નાના કટકા કાપીને તેને કલોરોફોરમ, અથવા ઇથર સલફ્યુરેટ ઓફ કારબોનની એક પૅંતમાં નાખી તે પીગલી જાય ત્યાં સુધી રેહેવા દઇ તેને ઉપયોગમાં લેવું. (એ વારનીશ લગાડતાંનેવાર સુકાઇ જશે, જો ઇંડીયા રબર નહીં મલે તો તેને બદલે સોજો ગટાપરચા વાપડવો.)

૧૧૧૫. જેપાન વારનીશ—તરપેનટાઇન ૪) આંઉંસ, લવંડરનું તેલ ૪) આંઉંસ, કપુર ૦ાા) દ્રામ અને કોપાલ વારનીશ ૧) આંઉંસ. એ સઘલાંને મેલવી પતરાંના ડબ્બામાં ભરી રાખવું.

૧૧૧૬. મીણ તથા તેલનું વારનીશ.—૧) આંઉંસ મધમાખના મીણના ઘણાજ નાના કટકા કાપો એક ખાલી બાટલીમાં નાખી તેમાં સ્પીરીત ઓફ તરપેનટાઇન નાખીને સારી પેઠ મેલવો એક જગાપર રાખી મુકવું, બીજે દાહાડે એક લાકડીથી મીણ તથા તેલને હીલવીને ફરી બીજો દાહાડો રેહેવા દેવું, એ રીતે જ્યાં સુધી મીણ પીગલી જાય ત્યાં સુધી કરવું. પછી જ્યારે જોઇએ ત્યારે બાટલીમાંથી કાઢી કામમાં લેવું. એ વારનીશ ફરનીચરપર લગાડવાના કામમાં આવે છે.)

૧૧૧૭. લાખનું વારનીશ.—૮) આંઉંસ ચીપડા લાખનો બારીક ભુકો કરી ૧)આંઉંસ સ્પીરીતમાં નાખો તે પીગલે ત્યાં સુધી રેહેવા દેવું.

૧૧૧૮. ટોપલીને લગાડવાનું વારનીશ.—કોઇબી પસંદ પડતા રંગની સીલ કરવાની ૪)આંઉંસ લાખને ૨) આંઉંસ સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં ભીજવવી ત્રણ દીવસ સુધી ગરમ જગા ઉપર મુકીરાખવી, એટલી વખતમાં તે બાટલીને ઘડી ઘડી હીલવીઆ કરવી, પછી એમાંથી જ્યારે જોઇએ ત્યારે ટોપલી અથવા બાસકેટ પર લગાડવું, અને જ્યારે સુકાય ત્યારે બીજો હાથ મારવો.

૧૧૧૯. તારનું વારનીશ.— તાર ૨) ગ્યાલન અને ચરબી ૧) રતલ લઇ એ બેઉને ચુલાપર મુકી તાવીને નીચે ઉતારવું, થોડું થંડું પડે કે તેમાં ૭) રતલ સુનાગેરૂનો બારીક ભુકો, તથા ૬) રતલ સ્પીરીત ઓફ તરપેનટાઇન નામી બધાને સારીપેઠે મેલવી નાખવું, બરાબર મેલવીઆથી ચોકલેટના જેવો રંગ પકડશે.

૧૧૨૦ પીતલની ચીજો ઉપર લગાડવાનું વારનીશ.—હલદ ૧) રતલ, આનાતો ૨) આંઉંસ, ચીપડા લાખ ૧૨) આંઉંસ, ગમ જુનીપર ૧૧) આઉંસ. એ બધાંનો ખુબ બારીક ભુકો કરી ૧૨) આંઉંસ સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં થોડા દાહાડા પીગલાવી કામમાં લેવું.

૧૧૨૧. કીડનાં બુટને લગાડવાનું વારનીશ.— હાંડાની સુકેદીમાં તેથી બમણું પાણી રેડી મેલવીને લગાડવું, જેથી કીડનું ચામડું સદ્રાઇદાર રેહેછે.

૧૧૨૨. વેલાતી જંગાલ.—૧૪) રતલ મોરથુથુ, ૭) રતલ શુગરલેદ, ૨) રતલ ફટકી, અને ૧૦) રતલ પ્લાસતર ઓફ પેરીસ (જુઓ જીપસમ). આ સઘલાંને બારીક વાટીને પાણી સાથે સારોપેઠે પીસવું, અને જયારે તે પીસાઇને જાડી લાહી જેવું થાય ત્યારે તેને સુકવવા મેલવું. **બીજું.**— ૧૨) ભાગ મોરથુથુ, અને ૧૫) ભાગ શુગરલેદ. આ બંનેને જુદાં જુદાં વાસણમાં પીગલાવવા, અને પછી બંને પાણી સાથે મેલવી નાખી તેની નીચે જે રગડો ઠરે તેને એકઠો કરી સુકવવો.

૧૧૨૩. જાંબુરી શાહી બનાવવાની રીત.- ૧૨૦) ભાગ પાણી, ૧૨) ભાગ કેમપીચીઉડ, ૧) ભાગ સબ-એસીતેત ઓફ કોપર, ૧૪) ભાગ ફટકી, તથા ૪) ભાગ બાવલનો ગુંદર. પેહેલાં કેમપીચીઉદને પાણીમાં નાખી ઉકાલવું, અને થંડું થવા બાદ તેનું નીતરૂં પાણી ગાલી લઇ તેમાં બાકી રહેલી વસ્તુઓને છુંદી બારીક કરીને એકરસ કરી નાખવી. આ શાહીને પાંચ દાહાડા સુધી એલાહેદી રાખવા પછી ગાલીને ખપમાં લેવી.

૧૧૨૪. બલુ શાહી.—૬) ભાગ ચોખ્ખો પ્રસીયન બ્લુ અને ૧) ભાગ ઓકસએલીક એસીદને થોડાં પાણી સાથે મેલવી ખુબ ગુંટવું, અને જેવો રંગ જોઇએ તે પ્રમાણે પાણી ઉમેરવું.

૧૧૨૫. લાલ શાહી.— ૧) આંઉંસ કીરમજના બારીક ભુકાને ૦ાા) પેંત ગરમ પાણીમાં પીગલાવવો, અને પાણી થંડું થવા પછી, તેમાં ૦૧) પેંત સ્પીરીત ઓફ હાર્સહોર્ન નાખી શાહીને બાટલીમાં ભરવી. થોડા દાહાડા સુધી બાટલીને હીલવતા જવું, અને પછી શાહીને ગાલીને ખપમાં લેવી.

૧૧૨૬. પીલી શાહી.—રેવનચીના સીરાને પાણીમાં મેલવી તેમાં થોડીક ફટકી નાખવી, એટલે પીલી શાહી થઇ.

૧૧૨૭. રંગબેરંગી શાહી.—જો હીરાકસીના પાણીથી એક કાગજ ઉપર લખશો તો તે લખેલું તદન દેખાવાનું નથી, પણ જો તે કાગજને ચાહેનાં પાણીમાં બોલશો તો દસખત કાલા રંગનાં થઇ જશે. એજ કાગજને જો યલ્લો પ્રશીએત ઓફ પોતાશનાં પાણીમાં બોલશો તો દસખત બલુ રંગના થઇ જશે. જો એજ કાગજને રેદ પ્રશીએત ઓફ પોતાશમાં બોલશો તો દસખત લાલ રંગના થઇ જશે.

૧૧૨૮. લીલી શાહી.—૨) આંઉંસ જંગાલ તથા ૧) આંઉંસ ક્રીમ ઓફ તારતરને ૧) પેંટ પાણીમાં નાખી તેનો અરધો ભાગ બલી જાય ત્યાં સુધી ઉકાલો, અને થંડું થવા પછી શાહીને ગાલીને બાટલીમાં ભરી ખપમાં લેઓ.

૧૧૨૯. વાયોલેત રંગની શાહી.—૮) આંઉંસ પતંગનાં લાકડાંની બારીક ભુકીને ૩) પેંત પાણીમાં નાખી તેનું અરધું પાણી બલીજાય ત્યાં સુધી ઉકાલો, અને થંડું થવા બાદ તેમાં ૧ાા) આંઉંસ સારો બાવલનો ગુંદર તથા ૨ાા) આંઉંસ ફટકી નાખી બરાબર મેલવીને ગાલી લેઓ.

૧૧૩૦. કાલી શાહી.—૧) ગ્યાલન પાણીને કકરા પાડી ઉતારી પાડવું, અને તેમાં ૧) રતલ નેપલ્સ ગોલ્સના બારીક ભુકાને ૨૪) કલાક સુધી પીગલવા દેવો. પછી સારાં ગાલવાનાં કાગજમાંથી ફકત નીતરૂં પાણીજ ગાલી લઇ તેમાં આગમજથી થંડાં પાણીમાં પીગલાવી રાખેલી ૫-૧/૩ આંઉંસ હીરાકસી તથા ઉપલીજ મીશાલે પીગલાવેલો ૩) આંઉંસ બાવલનો સારો ગુંદર, તથા થોડાં ખોખરાં કરેલાં લવંગ નાખી હીલવીને બાટલીમાં ભરો, એટલે વેલાતીના જેવીજ સૌથી સરસ કાલી શાહી થશે.

૧૧૩૧. સોનેરી શાહી.— એક સંગેમરમરના પથરા ઉપર ખરા સોનાના વરખ લઇ સુફેદ મધમાં એક દસ્તાથી ખુબ ચોલી ચોલીને ઘુંટવા, અને ઘુંટાઇને મલમ જેવા એકરસ થાય એટલે છરીનાં પાનાથી ઉંચકીને એક ગલાસમાં નાખી ઉપરથી પાણી રેડવું, એટલે મધ પાણી સાથે મલી જશે અને સોનું હેઠલ બેસશે. સોનું હેઠલ બેઠું કે પાણી નીતારી લઇ વારંવાર પાછું પાણી નામી સોનામાનું

સમુલું મધ ધોઇ કાહાડવું, અને પછી સોનાની બારીક ભુકીને સુકવી એક દાબડીમાં ભરી રાખવી. જ્યારે સોનેરી લખવું હોય ત્યારે આ ભુકીમાંથી થોડી લઇ ગુંદરનાં પાણીમાં મેલવી લખવું, અને દસખત સુકાયા પછી તેમને એક હાથીદાંતની છરીના હાથાથી ખુબ ઘુંટવા, એટલે સોનેરી દસખતો દીપી નીકલશે.

૧૧૩૨. રૂપેરી શાહી.— સોનાના વરખને બદલે રૂપેરી વરખ વાપરવો. (જુઓ સોનેરી શાહી.)

૧૧૩૩. હીંનદી શાહી.— સારી કાજલને ગુંદરનાં પાણી સાથે બરાબર મેલવી જાડી લાહી જેવી કરવી, અને પછી તેને ઓતવાનાં વાસણમાં નાખી સુકાવા દેવી. જ્યારે જોઇએ ત્યારે એના કટકાને પાણી સાથે ઘસવાથી સારી હીંનદી શાહી બનેછે.

૧૧૩૪. લખવાની લીથોગ્રાફીક શાહી બનાવવાની રીત.—૨) આંઉંસ મસ્તકી, ૨) આંઉંસ મીણ, ૨) આંઉંસ સારી લાખ, ૨) આંઉંસ સાબુ અને ૧) આંઉંસ ચરબી. આ સઘલાંને એક ત્રાંબાંનાં વાસણમાં જ્યાંસુધી જોશ આવે ત્યાંસુધી પકાવવું, અને શરબત જેવું થાય ત્યાંસુધી ચારબ્યા કરવું; પછી તેમાં ૦।।) આંઉંસ કાજલ નાખવી. જો શાહીને વધુ કાલી કરવી હોય તો કાજલ વધારે નાખવી. આ ક્રીયા થયા પછી તેને એક સારા લીસા પથર ઉપર નાખવું, અને થંડું પડયા પછી જેટલા મોહોટા કટકા જોઇએ તેટલા કાપી કાહાડવા.

૧૧૩૫. કાલી લખવાની શાહીની ભુકી બનાવવાની રીત.—૪) આંઉંસ માયાં, ૧।।) આંઉંસ હીરાકસી, અને ૧) આંઉંસ સારો બાવલનો ગુંદર. આ ત્રણ વસ્તુઓને બારીક કરી સાથે બરાબર મેલવી નાખવી. અને પછી તેનાં ૩) ભાગ કરી રાખી મુકવા. જ્યારે જોઇએ ત્યારે ૧) ભાગ લઇ તે ઉપર ૧) પેંત ઉકલતું પાણી નાખવું, એટલે ૧) પેંત સારી લખવાની શાહી બનશે.

૧૧૩૬. કદી નીકલી નહીં જાય એવી શાહી.—૧।।) દ્રામ નાઇટ્રેત ઓફ સીલવર, ૧) આંઉંસ ઉકાલીને ગાલેલું પાણી, ૦।।) આંઉંસ ગુંદર અને ૦।।।) દ્રામ એમોનીઆને એક સાફ કાચની સીસીમાં મેલવી નાખો, અને જોરથી ખુબ મારી સીસીને હમેશ એક અંધારી જગામાં રાખો. જ્યારે લખવું હોય ત્યારે બાટલીને હીલવવી અને તેમાં કલમ બોરી લખવું. લખી રહયા બાદ જે ઉપર લખ્યું હોય તેને આતશ આગલ ધરવું, એટલે આ શાહી ઉપર હવાની અથવા કોઇબી એસીદની અસર થશેનહી.

૧૧૩૭. કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલે તેનો ઉપાય.— જો કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલે તો તે કાગજોને ફટકીનાં પાણીમાં બોલી કાહાડવાં, એટલે તેઓમાંથી શાહી ફુટી નીકલતી અટકશે, તથા બરાબર લખાશે.

૧૧૩૮. ત્રાંબાની તખતી છાપવાની શાહી બનાવવાની રીત.— ૧) પેંત અલસીનાં તેલને એક ઢાંકણા સાથનાં લોહોડાંનાં સુકાં વાસણમાં નાખી ચુલા ઉપર એટલે સુધી ઉકાલવું કે તેને સલગાવ્યાથી તુરત સલગી ઉઠે. આ રીતે તેને સલગાવી ૧૦) મીનીટ સુધી બલવા દેવું, અને પછી તેની ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી દેવું, જેથી તેનું બલવું બુજાઇ જશે; પછી તેમાં ૦।।) આંઉંસ બારીક વાટેલી મુડદારસીંગ નાખી સારીપેઠ હીલવી એકરસ કરવું અને નીચે ઉતારી થંડું પાડવું. શાહી બનાવવાને માટે આ તૈયાર થયલાં તેલમાંથી થોડું લઇ તેમાં કાજલ મેલવી ઘટ લાહી જેવું કરવું, અને એક ઘુંટણીથી સારીપેઠ ઘુંટવું. જેમ જેમ વધારે ને વધારે આ શાહીને ઘુંટે તેમ તેમ તે વધારે ને વધારે સરસ થાયછે. આ કાયદો સઘલી જાતની છાપવાની શાહીને લાગુ પડેછે. તેલને ઉકાલી બાલવાનું કામ ઘણું ધાસ્તી ભરેલું છે, માટે તેને ઘરની બાહેર ઉકાલવું જોઇએ.

૧૧૩૯. નકલ લેવાની શાહી. (કોપી ઇંગઇંક) બનાવવાની રીત.—સાધારણ લખવાની કાલી શાહી ૧।।) પેંત લઇ તેની અંદર ૧) આંઉંસ છુંદેલી સાકર અથવા ખાંડ નાખી મેલવી તેથી લખવું.

૧૧૪૦. લીલી, કાલી શાહી.— ૫) શેર છુંદેલા માયા લઇ તેમાં ૩) ગ્યાલન પાણી રેડી એક કલાક સુધી ચુલાપર ઉકાલી કપડાંથી ગાલીને તેમાં હીરાકશી ૨) શેર અને લોહોડાંની બારીક છાલ ૧) શેર નાખી તેમાં વાટેલી ગુલીનું ૦।) પેંત પાણી લઇ તેમાં ૧) આંઉંસ સલફ્યુરીક એસીદ મેલવી તેને ઉપલી બનાવેલી મેલવણીમાં દમેરી બાટલીઓમાં ભરી રાખવી. (આ શાહીથી પેહેલું લીલું લીલું દેખાશે, પણ થોડા દાહાડા ગયા પછી કાલું થશે. ઉપલાં માયાંને (હરડાં) કરીનેબી કેહેછે.

૧૧૪૧. બહુ કાલી શાહી.—છુંદેલાં માયાં ૪।।) આંઉંસ, લવંગનો છુંદેલો ભુકો ૧) દ્રામ, હીરાકસી ૧।।) આંઉંસ, સલફ્યુરીક એસીદના ૩૫) ટીપાં, સલફેત ઓફ ઇનદીગો ૦।) આંઉસ, થંડું પાણી ૪૦) આંઉંસ. પેહેલાં માયાં તથા લવંગના ભુકાને બાટલીમાં નાખી ૧૫) દાહાડા સુધી ભીંજવી રાખવાં, પણ તેટલા વખતમાં તેને દરરોજ હીલવીઆ કરવું. ત્યારબાદ તેને બ્લાતીંગ પેપરથી બીજી બાટલીમાં ગાલી કાહાડી તેમાં છુંદેલી હીરાકસી નાખી જ્યારે તે મલી

જાય કે કાગળમાંથી ગાલી કાહાડી તેમાં સલફ્યુરીક એસીદ નાખી હીલવીને છેલ્લે તેમાં સલફેટ ઓફ ઇનદીગો નાખી મેલવીને બાટલીમાં ભરવી.

૧૧૪૨. પથર ઉપર કોતરેલા અક્ષર પુરવાની શાહી.—પીચ ૩) રતલ, અને કાજલ ૧) રતલ. પેહેલાં પોચને એક વાસણમાં નાખી ચુલાપર મુકીને તાવવી, પછી તેમાં કાજલ ઉમેરી મેલવીને કામમાં લેવી. (એ શાહી પથરપર કોતરેલા અક્ષરમાં પુરીઆથી હમેશ સુધી રેહેછે.)

૧૧૪૩. ખરાબ શાહીને સુધારવાની રીત.-એક બાટલી બગડેલી શાહીમાં થોડો કારબોનેટ ઓફ પોટાશ નાખવો. પણ એ નાખવાથી શાહી ઉભાઇ નહીં જાય તેની સંભાલ રાખવી, અને ઉભરો બંધ થાય ત્યારે શાહી સાફ થયલી સમજવી.

૧૧૪૪. કપડાં ઉપર નામ પાડવાની શાહી.— (મારકીંગ ઇંક) લુનર કાસ્તીક અથવા નાઇત્રેટ ઓફ સીલવર ૧।।) દ્રામ, દીસતીલ વૉટર ૧) આંઉસ, ગુંદર ૦।।) આંઉંસ અને નવસાગર ૦।।।) દ્રામ. એ સઘલાંને એક કાચની બાટલીમાં નાખી મેલવી મજબુત બુચ મારીને એક અંધારી જગામાં હંમેશા એ બાટલીને મુકી રાખવી, અને જ્યારે કપડાંપર નામ પાડવું હોય ત્યારે તેમાં કલમ બોરી લખીને આતશ આગલ ધરીને જરા ગરમ કરવું, જેથી કપડાંપરના અક્ષર દીપી નીકલી હંમેશ સુધી રેહેશે.

૧૧૪૫. કપડાં ઉપર નામ પાડવાની બલુ શાહી.— ચાઇનીશ બ્લુ ૦।।) આંઉંસ અને સોલ્ટ ઓફ સ્તીલ ૧) દ્રામ લઇ અલસીના તેલમાં નાખીને સારી પેઠ મેલવવું. જો શાહી વધારે પાતલી કરવી હોય તો તેલનો ભાગ જરા વધારે નાખવો.

૧૧૪૬.કપડાંઉપર નામ પાડવાની શાહી.-હીંગલો ૦।।) આંઉંસ અને સોલ્ટ ઓફ સ્તીલ ૧) દ્રામ લેવું, અને શાહી જેટલી પાતલી કરવી હોય તેટલું અલસીનું તેલ નાંખી સારીપેઠે મેલવી નાખવું.

૧૧૪૭. છાપવાની કાલી શાહી.—(પ્રીંટીંગ ઇંક)— રેતીની તલે બાલેલા ગુલમોરના ઝાડના બી ૧।।) રતલ, કાજલ (તેલમાંથી બનાવેલી) ૦।।) રતલ,કાલીગુલી ૧) આંઉંસ. પેહેલાં કાલીગુલી, બારેલા બી, અને કાજલને સારી પેઠ પીસીને એક બાજુએ સુકાવા મેલવા અને પછી એક મોહોટી મોહોદાંની કઢાઇમાં ૪) પેંત અલસીનું તેલ રેડી ચુલાપર મુકી ખુબ ઉકાલવું. જ્યારે તેમાંથી ધુમાડો નીકલવા માંડ ત્યારે એક કાગજનો કટકો સલગાવી તે ઉકલતાં તેલને સલગાવી દેવું, સલગવા માંડ કે કઢાઇને નીચે ઉતારી ખુલ્લી હવામાં મેલી જરા ઠંડું પાડી જરા આંગલી ઉપર લઇને જોવું અને જરા ચીકટ માલમ પડે કે કઢાઇપર એક ઢાંકણું ઢાંકી દેવું, જેથી તેલમાંનું બલતું બુજાઇ જશે, પછી તેમાં ૨) રતલ રાજમ નાખી તે પીગલે ત્યાંસુધી લાકડીથી હીલવીઆ કરી તેમાંનો જોશો બેસીજાય કે અરધો રતલ વેલાતી બ્રાઉન સાબુનો ભુકો આસ્તે આસ્તે નાખવો, કેમકે સાબુ નાખતી વખતે એકદમ ભડકો લઇ ઉઠશે, તેથી સંભાલથી નાખવું. પછી એ કડાઇને પાછી આતશ ઉપર મુકી સારી પેઠ ઘુંટી તેની અંદર ઉપલી કાજલ, કાલીગુલી અને બારેલા બીની તૈયાર કીધેલી મેલવણી નાખી તેને શાહીની માફક ઘુંટીને ઘારી બનાવવી. એ મેલવણીને એક ખલની અંદર થોડી થોડી નાખી ઘુંટીને નરમ એક સરખું કરવું. ત્યારબાદ એ શાહીને છાપવાના કામમાં વાપડવી. (એ અલસીના તેલને ઉકાલતી વખતે ઘણી સંભાલ રાખવી, કારણ કે એ કામ ઘણું ભય ભરેલું છે, તેથી તેને ઘેરની બાહાર ઉકાલવું.)

૧૧૪૮. કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલે તેનો ઉપાય.—જે કાગજમાંથી શાહી ફુટી નીકલતી હોય તેવા કાગજને પેહેલાં ફટકીના પાણીમાં બોલી કાહાડી સુકવીને કામમાં લેવાં.

૧૧૪૯. શાહીને ફુગથી બચાવવાની રીત.—જ્યારે શાહીમાં ફુગ આવેછે ત્યારે લખનાર-ને ઘણો કંટાલો આવેછે, માટે જો તેમાં થોડો સ્પીરીત ઓફ વાઇન નાખ્યો હોય તો તેમાં ફુગ આવતી બંધ થાયછે.

૧૧૫૦. શોભીતો પીલો રંગ બનાવ-વાની રીત.—૧) રતલ સુરમો, ૧।।) રતલ સીસું, ૦।।) આંઉંસ ફટકી અને ૦।।) આંઉંસ નીમક. પેહેલાં સુરમાંને તથા સીસાંને સાથે બાલીને ખાખ કરવું; પછી ફટકી તથા નીમકને પેલી ખાખમાં મેલવી આ સઘ-લાંને એક વખત ફરીથી બાલી ખાખ કરવું, એટલે એક જાતનો શોભીતો પીલો રંગ બનશે.

૧૧૫૧. સઘલી જાતનાં ખુશબોદાર તેલની પરીક્ષા.—આવી કીસમનાં સઘલાં કીમતી તેલમાં વારેઘડીએ તરપેનતાઇન ભેલવું હોયછે, માટે તે તપાસવાને સારૂં એવાં તેલમાં એક કાગજનો અથવા કપડાંનો કકડો બોલી આતશની સામે ધરવો એટલે જે ખુશબોદાર તેલ હશે તે ઉડી જશે, અને તરપેનતાઇનની સઘલાંને જાણીતી ખુશબો રહી જશે.

૧૧૫૨. સ્પીરીત ઓફ વાઇનની પરીક્ષા.—જે વાઇનની પરીક્ષા કરવી હોય તેમાંથી એક ચમચામાં થોડો લેવો, અને તેમાં થોડાક બંદુકનો દારૂ નાખવો, એટલે તે તુરત સલગી ઉઠશે અને બંદુકનો દારૂ ઉડી જશે. જો બલતું બુજાઇ ગયા પછી

ચમચો સુકો દેખાય તો જાણવું કે તે સ્પીરીત ઘણો ચોખ્ખો છે, પણ જો ચમચો ભીનો દેખાય તો સમજવું કે સ્પીરીત ચોખ્ખો નથી.

૧૧૫૩. ખુશબોદાર સરકો.—૧૬) આંઉંસ સ્ત્રોંગ એસેતીક એસીદમાં ૧) આંઉંસ કપુરને પીગલાવવો, અને તે પીગલ્યા પછી તેમાં ૧) આંઉંસ ચોખ્ખું લવંગનું તેલ, ૧) આંઉંસ લવંદરનું તેલ, અને ૧) આંઉંસ લીંબુનુ તેલ ઉમેરી મેલવી નાખવું.

૧૧૫૪. ફુદનાનો સરકો.—એક પોહોલાં મોહોડાંની બાતલીને તાજાં સારાં ફુદનાનાં પાતરાંથી અલગી ભરવી, અને તેમાં તે ભરાય એટલો સારો સરકો નાખી મજબુત બુચ મારીને તેને બે અથવા ત્રણ અઠવાડયાં સુધી રાખી મેલવી; પછી સરકાને બારીક કપડાંથી ગાલી બીજી સાફ બાતલીમાં ભરીને મજબુત બુચ મારી રાખવો.

૧૧૫૫. સરકાને જલ્લદ કરવાની રીત.—૨) બાતલી સારા સરકાને ચુલા ઉપર મેલી તે બલીને ૧) બાતલી રહે ત્યાંસુધી ઉકાલવો, અને પછી એક વાસણમાં ભરી ૮) દાહાડા સુધી દરરોજ તડકામાં મેલવો. આવી રીતે તઇયાર કરેલા સરકાની ૧) બાતલી જો ૬) બાતલી સાધારણ સરકામાં નાખી હોય તો તે સઘલો સરકો ઘણો જલ્લદ થઇ જાયછે.

૧૧૫૬. કરીપાઉદરનો સરકો.—૧) બાતલી સારા સરકામાં ૩) આઉંસ કરી પાઉદર નાખી ૩) દાહાડા સુધી ચુલા આગલ રાખીને ગાલી લેવો.

૧૧૫૭. દુધનો સરકો.—૧) બાતલી દુધમાં ૬) ચમચા બરાંનડી મેલવી તેને મજબુત બુચ મારીને એક ગરમ જગા ઉપર મુકવી, અને તેમાં જોસ ચહડવા માટે વખતે વખતે બુચ ઉગાડી હવા દાખલ કરવી. એક મહીના પછી આ સરકાને ગાલીને વાપડવો.

૧૧૫૮. લસણનો સરકો.—૨) બાતલી ઉંચી કીસમનાં સુફેદ વાઇનના સરકામાં ૧) આઉંસ લસન તથા ૧) ખમણેલું જાયફલ નાખી ૧૫) દાહાડા રાખયા પછી ગાલીને વાપરવો.

૧૧૫૯. મુસાફરીને માટે સરકાની ભુકી બનાવવાની રીત.—ગા) રતલ સુફેદ તારતારને (દરાખના રસમાંથી બનેલો ખટાસ જેમાંથી તારતેરીક એસીદ બનાવવામાં આવેછે તેને) ગરમ પાણીથી સારીપેઠે ધોઇ નાખી સુકાવા મુકવો, અને પછી તેને જેટલો બારીક વટાય એટલો બારીક વાટવો. પછી આ વાટેલી ભુકીને સારા જલ્લદ સરકાથી ભીજવવી, અને તેને તડકામાં અથવા આતશ આગલ સુકવવી. એજ મીસાલે એક દજન વખત તે ભુકીને સરકાથી ભીજવતા તથા પાછી સુકવતા જવું. આ રીતે બનાવેલી સરકાની ભુકી મુસાફરીમાં ગજવામાં મુકી લઇ જવાયછે, અને જ્યારે જોઇએ ત્યારે તેમાંથી થોડી ભુકી પાણીમાં પીગલાવ્યાથી તુરતજ તે પાણી સરકો થઇ જાયછે.

૧૧૬૦. ગુલાબ, ચંપેલી, મોગરાં, ઇત્યાદી, ખુશબોદાર ફુલનો સરકો બનાવવાની રીત.—ઉપર કહેલાં કોઇબી ખુશબોદાર ફુલમાંથી ૩) તોલા લઇને બે દાહાડા સુધી તડકામાં સુકવવાં, અને પછી તેને એક બાતલીમાં નાખીને તેની ઉપર ૧) પેંત સારો સરકો નાખવો, તથા મજબુત બુચ મારી તે બાતલીને ૧૫) દાહાડા સુધી મધ્યમ તડકાંની ગરમી આપવી. પછી તેને કપડાંથી ગાલી નાખવો. એજ રીતે કોઇબી ખુશબોદાર ફુલનો સરકો બનાવવો.

૧૧૬૧. સાબુ બનાવવાની રીત.—૧) શેર સારો કલીચુનો લઇ તેને ૪) શેર પાણીમાં ભીંજવવો, અને તેને એક કાચનાં વાસણમાં અથવા કલાઇદાર વાસણમાં વસ્ત્રગાલ કરી ૨) શેર પાપડખાર (કારબોનેત ઓફ સોદા) ને ૬) શેર મીઠાં પાણીમાં નાખી તેમાં ઉપલો ચુનો ઉમેરવો, અને તે ચટચટવા લાગે કે તેમાં ૰।) શેર ઓલીવનું તેલ અથવા કોપરેલ નાખવું. પછી તે સઘલું ઘટ્ટ થયાબાદ ઓતવાના સાંચામાં નાખી સુકાવા દેવું. જો કોઇની ખુશી આ સાદા સાબુને રંગ અથવા ખુશબો આપવાની હોય તો તેલ મેલવતી વેલાએ એ પણ મેલવવું, એટલે સાબુ રંગીન તથા ખુશબોદાર થશે.

૧૧૬૨. ગુલાબી સાબુ બનાવવાની રીત.—તાજો ચરબીનો સાબુ અને ઓલીવનું તેલ (ઓલીવ ઓઇલ) સરખે ભાગે લેવું; પછી સાબુને પાતલો પાતલો ઓખવીને તેલનાં વાસણમાં નાખી તે વાસણને એક બીજાં ઉકલતાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું, પણ પાણી ઉભાઇને તેમાં નહી જાય તેની સંભાલ રાખવી. જ્યારે પેલું તેલ અને સાબુ મલી જઇ એકરસ થાય ત્યારે તેને રંગ આપવાને માટે તેમા થોડો હીંગલો નાખી પાણીનાં વાસણમાંથી બાહેર કાહાડવું, અને જરા થંડું થવા આવે કે તેમાં ખુશબોને માટે ૪) ભાગ ગુલાબનું, ૩) ભાગ બરગેમોતનું, ૧) ભાગ લવંગનું, અને ૧) ભાગ તજનું એસેન્સ નાખી બરાબર મેલવીને મોલ્દ (ઓતવાનો સાંચો અથવા વાસણ) માં નામી સાબુને સુકાવા મેલવો.

૧૧૬૩. હાથને સુફેદ કરનારો સાબુ.—૧) વાઇન ગલાસ ઓ-દી-કોલોન અને ૧) વાઇન ગલાસ લીંબુના રસમાં ૨) ગોલા બ્રાંઉન વીંદજર સોપના બારીક ઓખવીને નાખો, અને તેને એકરસ કરી એક મોલ્દમાં નાખી સુકાવવા દેઓ.

૧૧૬૪. લેડી દરબીનો સાબુ બનાવવાની રીત—૨) આંઉંસ કડવી બદામની છોલેલી બીજ, ૧ા) આંઉંસ લોબાનનો અરક (ટીંકચર ઑફ બેનજેમીન), ૧) રતલ સારો સાદો સુફેદ સાબુ અને ૧) અખરોટના કદનો કપુરનો કટકો. પેહેલાં બદામને તથા કપુરને ખલમાં નાખી સારીપેઠે બારીક કરી એકરસ કરવું, અને પછી તેમાં લોબાનનો અરક બરાબર મેલવી નાખવો. ત્યારપછી સાબુને બારીક ઓખવી તેમાં બારીક પીસી નાખવો. જો કપુર અને લોબાનનો વાસ ઘણોજ લાગે તો સાબુને જરા ગરમી આપી પીગલાવવો, એટલે તેની ખુશબો ઉડી જશે. પછી તેને એક વાસણમાં નાખી સુકાવા મુકવો. આ સાબુ ચેહેરાને તથા ચામડીને ઘણો સુધારેછે.

૧૧૬૫. કડવી બદામનો સાબુ.— સફેદ ચરબીનો બનાવેલો સાબુ ૫૬) રતલ અને ૭ાા) રતલ કડવી બદામનું તેલ. પેહેલાં સાબુને એક કઢાઇમાં નાખી ચુલાપર મુકવું, જ્યારે તે પીગલી રેહે ત્યારે તેમાં ઉપલું તેલ નાખી જેવા આકારનાં ગોટા જોઇતા હોય તેવા આકારના મોલ્ડમાં ઓતી કાઢવા.

૧૧૬૬. સુગંધી ફ્રેન્ચ સાબુ.—ચરબીનો બનાવેલો સાબુ ૩૦) રતલ, ઑલીવ ઑઇલ સોપ ૧૦) રતલને એક કડાઇમાં નાખી પીગલાવવું, જ્યારે તે પીગલી રેહે કે તેમાં એસેન્સ ઑફ બરગેમોંટ ૪) આંઉંસ. લવંગનું તેલ ૧) આંઉંસ, ઑઇલ ઑફ થાઇમ ૧) આંઉંસ, ઑઇલ ઑફ નીરોલી ૧) આંઉંસ, બ્રાઉન આયરનો ભુકો અરધો રતલ નાખી જેવા જોઇએ તેવા મોલ્ડમા ઓતી કાહાડવો.

૧૧૬૭. હની નામનો સાબુ.— (હની સોપ)----એક વાસણમાં પીલા સાબુના નાના કટકા કરી મુકવા. પછી એક બીજા ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં ઉપલું સાબુ નાખેલું વાસણ મુકી હીલવ હીલવ કરી પીગલાવવું. ત્યારબાદ તેને ઉતારી પામ ઑઇલ ૦ા) રતલ, સોજું મધ ૦ા) રતલ, તથા થોડું તજનું તેલ નાખી ૮) મીનીટ સુધી ફરીથી ગરમ કરવું, ત્યારબાદ તેને બીજા વાસણમાં નાખી ૧) દાહાડો રેહેવા દઇ તેના મરજી પ્રમાણેના ગોરા બનાવી વપડાશમાં લેવા.

૧૧૬૮. કસતુરીનો સાબુ.—પાંમઑઇલ સોપ ૭) રતલ, ચરબીનો સાબુ ૧૪) રતલ. એ બેઉને પાતલો ઓખવીને તેમાં થોડું પાણી નાખી બીજા ઉકલતાં પાણીના વાસણમાં નાખી પીગલાવવો, ત્યાર બાદ તેને રંગ આપવાને માટે બારેલી ખાંડ મેલવવી અને જ્યારે તે થંડું પડવા આવે કે તેમાં જરા એસેન્સ ઑફ મશક અને થોડુંક લવંગનું તેલ નાખી મોલ્ડમાં ઓતી સુકાયા પછી કામમાં લેવું.

૧૧૬૯. તજનો સાબુ.— ઉપલીજ રીત પ્રમાણે પામ ઑઇલ સોપ તથા ચરબીના સાબુને તાવીને તેમાં રંગ આપવાને માટે તેમાં ૦ાા) રતલ હડતાલ નાખી થંડું પડવા આવે કે તેમાં તજનું તેલ ૩) આંઉંસ, બરગેમોંટનું એસેન્સ અરધો આંઉંસ, ફ્રાશા પાપરાનું તેલ ૦ા) આંઉંસ નાખી મેલવીને તને મોલ્ડમાં ઓતી સુકવીને કામમાં લેવું.

૧૧૭૦. ઓરન્જ ફ્લાવર જાતનો સાબુ.– ચરબીનો સાબુ ૩૦) રતલ, ઑલીવ ઑઇલ સોપ ૧૦) રતલ. એ બેઉને એક કઢાઇમાં નાખી પીગલાવી ને થંડું પડવા આવે કે તેમાં સુગંધને વાસ્તે ઑઇલ ઑફ નીરોલી, થોડું એસેન્સ ઑફ પીટીટ ગરેન, તથા થોડું એસેન્સ ઑફ એમબર ગ્રીશ નાખીને મોલ્ડમાં ઓતી કાહાડી મરજી પ્રમાણેના ગોરા બનાવવા.

૧૧૭૧. લીંબુનો સાબુ.— વેનીસ સોપ ૨) આંઉંસ, લીંબુનો રસ ૨) આંઉંસ, કડવી બદામનુ તેલ ૧) આંઉંસ, ઑઇલ ઑફ તારતર ૧) આંઉંસ. પેહેલાં વેનીસ સોપને ગરમ કરીને પીગલાવી તેમાં ઊપલી બધી જીણસ નાખીને મેલવવું, જ્યારે તે મધના જેવું ઘાડું થાય કે એક પોટમાં રેડી બંધાય કે વપડાસમાં લેવું.

૧૧૭૨. વીંડસર જાતનો સાબુ.— સારો સફેદ સાબુ ૧૦)રતલ લઇને તેના કટકા કરી ધીમાં ઇંગાર ઉપર મુકી પીગલાવવું. જ્યારે તે પીગલી રેહે કે તેમાં જરા ઑઇલ ઑફ બરગેમોંટ અને જરાં ઑઇલ ઑફ ઑરીગાનમ નાખી મેલવી તેને સાબુ બનાવવાનાં મોલ્ડમાં ઓતી ત્રણ ચાર દીવસ સુધી સુકાવા દઇ કામમાં લેવું. જો એને વધારે સુગંધી બનાવવો હોય તો એમાં જરા કસતુરીનું એસેન્સ નાખવું.

૧૧૭૩. લવંડરનો સાબુ.— સારો સફેદ સાબુ ૧૦) રતલ લઇ તેના પતલા કટકા કરી ચુલાપર મુકીને ધીમાં ઇંગાર ઉપર પીગલાવવું, અને જરા તે થંડુંપડવા આવે કે તેમાં સુગંધને માટે લવંડરનું તેલ ૨) આઉંસ, જરા ઑઇલ ઑફ બરગેમોંટ, કસતુરીનું જરા એસેન્સ, અને એસેન્સ ઑફ એમબર ગ્રીશ નાખી બધાને સારીપેઠે મેલવી મોલ્ડમાં ઓતી કાહાડવા.

૧૧૭૪. વાયોલેટનો સાબુ.– સાધારણ કઠણ સાબુ ૫) રતલ લઇ તેને પીગલાવો તેમાં એસેન્સ ઑફ ઑરીશરૂટ નાખવો, થંડું પડવા આવે કે તેમાં રંગને માટે જરા ગુલી અથવા ટીંકચર ઑફ લીટમસ નાખી મોલ્ડમાં ઓતી કાહાડવું.

૧૧૭૫. સાકર શુદ્ધ કરવાની રીત.— ૧)શેર સાકર અને ૰।) શેર પાણી એક કડાઇમાં નાખી ચુલા ઉપર મુકવું, અને તે ઉકલવા માંડકે તેમાં જરા જરા દુધ છાંટતાં જવું, અને જે મેલ ઉપર આવે તેને કાહાડતાં જવું. એ પ્રમાણે જયાંસુધી મેલ ઉપર આવ્યા કરે ત્યાંસુધી દુધ છાંટતાં જવું; એને સાફ થવા બાદ ચુલા ઉપરથી ઉતારી બીજાં વાંસણમાં શીશાને ગાળી લેવો. આ શીરો ઠરે એટલે સુફેદ શાકર થશે.

૧૧૭૬. સાત રંગને મેલવી સુફેદ રંગ બનાવવાની રીત.— લાલ રંગ ૪૫) ભાગ, નારંગી રંગ ૩૭) ભાગ, પીલો ૪૮), લીલો ૫૦), આસમાની ૬૦), ગુલલાલા ૪૦), અને લાખી ૮૦) ભાગ,—જુમલે ૩૬૦ ભાગ. આ ઉપર આપેલા સઘલા રંગની ભુકી સાથે મેલવ્યાથી સુફેદ રંગ બનશે!

૧૧૭૭. સાદા કાચની બારીઓને રંગીન કરવાની સાદી રીત.—સાફ કરેલી ચીપલા લાખને સ્પીરીત ઓફ વાઇનમાં પીગલાવીને તેમાં જદસનને: એનીલાઇન નામનો રંગ મેલવવો. પેહેલાં એક કાગજ ઉપર મનપસંદ નકસી કોતરવી, અને પછી તે નકસીદર કાગજને બારીના કાચ ઉપર મુકીને પીછીથી ઉપલી રંગીન મેલવણી લગાડવી. એટલે જે નકસી કાગજ ઉપર કોતરી હશે તે કાચ ઉપર આબેહુબ પડી રેહેશે. ઉપલા રંગને બદલે બીજા કોઇબી જાતના શોભીતા રંગ વાપરવા. **બીજું.** —કોલોડીયનની અંદર પણ રંગ મેલવ્યાથી કાચ રંગીન થાયછે.

૧૧૭૮. સીંગડાંને તરેહવાર રંગથી રંગવાની રીત.—જે રીતથી હાડકું તથા હાથીદાંત રંગાયછે તેજ રીતથી સીંગડું પણ રંગાયછે. (જુઓ હાથીદાંત રંગવાની રીત.)

૧૧૭૯. સુફેદ રૂનાં ઝાડ ઉપર પીલો રૂ ઉગાડવાની કલા.—જવ, તલ, હલદ, અને પલસનાં ફુલ સરખે ભાગે બારીક કરવાં. પછી એક કુંડું લઇ તેમાં મટોડી નાખવી, અને તેની ઉપર થેાડી ઉપલી મેલવણી નાખી કપાસનાં બી વાવવાં, અને બાકીની ભુકીનો ઉકાલો કરી તે પાણી દરરોજ થોડું થોડું સીપીયા કરવું, એટલે જયારે ઝાડ મોહોટું થશે ત્યારે તેની ઉપર સુફેદ રૂ આવવાને બદલે પીલો રૂ આવશે.

૧૧૮૦. સુફેદ અક્ષરથી કાગજ લખવાની રીત.-થોડો પાનમાં ખાવાનો ચુનો લઇ તેમાં જરા પાણી નાખવું, અને પછી કુવીલ અથવા બરાંની કલમ બોલી લખવું. જયારે આ લખેલું બરાબર સુકાય ત્યારે તે ઉપર એક નરમ પીછીને શાહીમાં બોલી ફેરવવી અને શાહીને સુકાવા દેવી. પછી એક ઉનના કપડાંના કટકાથી પેલા ચુનાથી લખેલા અક્ષરોને સાફ ઘસી કાહાડવા, એટલે જે લખ્યું હશે તે ઉજલું દેખાશે.

૧૧૮૧. સુફેદ પીછાંને નારંગી રંગના રંગવાની રીત.— સઘલી ક્રીયા પીછાંને પીલાં રંગવાનાં જેવીજ કરવી, પણ પાણીમાં ઘણોજ થોડો સોડાખાર નાખવો, એટલે પીછાં ઉપર નારંગી રંગ ચહડશે.

૧૧૮૨. સુફેદ પીછાંને લીલાં રંગવાની રીત.—ગુલીનાં પાણીમાં થેાડી હલદને મેલવી નાખી તેમાં ઉકલતું પાણી નાખવું, અને જયાંસુધી મનપસંદ રંગ પીછાં ઉપર ચહડે ત્યાં સુધી તેમને ધીમી આંચ ઉપર રાખવાં.

૧૧૮૩. સુફેદ પીછાંને બલુ રંગવાની રીત.—૧) આંઉંસ ગંધકના તેજાબમાં ૧) આંઉંસ ગુલીનો બારીક ભુકો નાખવો, અને તેને બે દાહાડા સુધી સ્થીર રેહેવા દેવું. જયારે રંગવા જોઇએ ત્યારે ૧) બાતલી ઉકલતાં પાણીમાં ઉપલી મેલવણીને સારીપેઠ હીલવી તેમાંથી ૧) તેબલનો ચમચો પાણીમાં બરાબર મેલવીને જે પીછાં રંગવાના હોય તે તેમાં નાખવાં. એટલે થોડી મીનીતમાં તેઓ બલુ થઇ જશે. પીછાંને રંગવાની આગમગ ગરમ પાણીમાં બોલી કાહાડી નીપરાવાં દેવા, અને પછી તેમને રંગનાં પાણીમાં નાખવાં. પીછાંને રંગનાં પાણીમાંથી બાહેર કાહાડયા પછી બે અથવા ત્રણ વખત ઠંડાં સાફ પાણીમાં વીછરી કાહાડવાં (રાતા રંગના પીછાંને એકજ વખત વીછરવા), અને પછી એક ટુવાલ ઉપર તેમને સુકવવા મેલવાં.

૧૧૮૪. સુફેદ પીછાંને પીલાં રંગવાની રીત.—૧) બાતલી ઉકલતાં પાણીમાં ૧) તેબલનો ચમચો સૌથી સરસ દલેલી હલદ નાખી તેને બરાબર મેલવવી, અને પછી તેમાં પીછાં નાખવાં. વધુ અથવા થેાડી હલદ વાપરયાથી પીછાં ઉપર જુદી જુદી જાતના ચહડ-ઉતરના રંગ ચહડશે.

૧૧૮૫. સુરાખારના તેજાબની (નાઇત્રીક ઍસીદની) બનાવટ.—સુરોખાર (નાઇત્રેત ઓફ પોતાશ) અને ગંધકના તેજાબ (સલફયુરીક

એસીદ) ને સાથે ગરમી આપ્યાથી નાઇત્રીક એસીદ બનેછે. આ તેજાબ સોનું અને પ્લેતીનમ શીવાય બીજી સઘલી ધાતુઓને પીગલાવી શકેછે.

૧૧૮૬. હલકી જાતનાં લાકડાંને અબનુસના જેવું કરવાની રીત.—પેહેલાં લાકડાંને હીરાકસીના પાણીથી બે અથવા ત્રણ વખત ધોઇ કાહાડવું. અને તે સુકાયા પછી પતંગના લાકડાંનો ઘટ્ટ ઉકાલો કરી એક પીછીથી પેલાં લાકડાં ઉપર ત્રણ હાથ મારવા એક હાથ સુકાયા પછી બીજો તથા ત્રીજો હાથ મારવો. પછી તેને એક નરમ કપડાંના કટકાથી ધોઇ સાફ કરી નાખવું, અને સેવતે તેલની મદદથી તેની ઉપર પાલીશ લાવવી.

૧૧૮૭. હીરા પારખવાની સેહેલી રીત.—જો હીરાને પાણીમાં નાખ્યાથી તેનો ચલકાત જાય નહી તો જાણવું કે હીરો ખરોછે, કારણ ઘણા કીંમતી પથરા પાણીમાં ઝાંખા થઇ જાયછે.

૧૧૮૮. હાથીદાંતનાં પુતલાં જેવાં પુતલાં ઓતવાની રીત.—આઇસીંગ્લાસ (એક જાતનો સુફેદ સરશ જેવો પદાર્થ) અને ઇંડાનાં કોટલાંની બારીક વસ્ત્રગાલ કરેલી ભુકીને જલ્દ આનદી સાથ મેલવી ચુલાપર મુકી લાહી જેવું બનાવવું, અને પછી તેમાં મનપસંદ રંગ મેલવી તેલ લગાડેલા ઓતવાના સાંચામાં ગરમ ગરમ નાખી દેવું તથા તેને સુકાવા દેવું. આ રીતે બનાવેલાં પુતલાં હાથીદાંતને આબેહુબ મલતા આવેછે.

૧૧૮૯. હાથીદાંતને લાલ રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને તીન મોરદેન્તમાં (જે રંગવાના કામમાં આવેછે તેમાં) બોલવું, અને પછી કીરમજના ગરમ ઉકાલામાં નાખવું. **બીજું.**—જયાં સુધી હાથદાંત ઉપર બરાબર લાલ રંગ ચહડે ત્યાંસુધી તેને લાલ શાહીમા બોલી રાખવું.

૧૧૯૦. હાથીદાંતને લીલું રંગવાની રીત.—જે હાથીદાંત ઉપર લીલો રંગ ચહડાવવો હોય તેને જંગાલ તથા જલ્લદ સરકાની મેલવણીમાં નાખી ચુલા ઉપર ઉકાલવું, અને જયારે તે ઉપર જેવો જોઇએ તેવો રંગ ચહડેલો દેખાય એટલે ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડવું.

૧૧૯૧. હાથીદાંતને પીલું રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને ાા) ગ્યાલન પાણીમાં ૧) રતલ ફટકી નાખી ઉકાલવું, અને ત્યારબાદ નીચે પ્રમાણે મીકસચર બનાવી તેમાં અરધો કલાક સુધી બોલી રાખવું :—૧) ગ્યાલન પાણીમાં ાા) રતલ સારી હલદ તથા ાા) રતલ પરલએશ (એક જાતનો સસતો ખાર) નાખી ઉકાલવું. હાથીદાંતને આ મેલવણીમાંથી બાહેર કાહાડયા પછી પાછું ફટકીનાં પાણીમાં બોલવું જોઇએ, એટલે તે ઉપર પીલો રંગ બરાબર ચહડેલો દેખાશે.

૧૧૯૨. હાથીદાંને બલુ રંગવાની રીત.—થોડોક પોતાશ ભેલેલાં ચુલીનાં પાણીમાં હાથીદાંતને થોડો વખત બોલી રાખવું, એટલે તે ઉપર બલુ રંગ ચહડશે. **બીજું**—જો હાથીદાંતને ઓંગ મોરથુથુનાં પાંણીમાં બોલી રાખ્યું હોય તો તે બલુ રંગનું થાયછે.

૧૧૯૩. હાથીદાંતને વાયોલેત રંગનું રંગવાની રીત.—પેહેલાં હાથીદાંતને તીન મોરદેન્તમાં બોલવું, અને પછી તેને પતંગનાં લાકડાંના ઉકાલામાં બોલવું, એટલે તે ઉપર સારો વાયોલેત રંગ ચહડશે.

૧૧૯૪. હાથીદાંત તથા હાડકાંને નરમ કરવાની રીત.—હાડકાં અથવા હાથીદાંતને જલ્લદ સરકામાં બોલી રાખ્યાથી તેઓ ઘણા નરમ થાયછે, તથા જેવા જોઇએ તે આકારમાં વલી શકેછે.

૧૧૯૫. હાથીદાંતને કાલું રંગવાની રીત.-હાથીદાંતને ઘણાક કલાક સુધી ઓંગ નાઇત્રેત ઓફ સીલવરનાં પાણીમાં રાખી મુકવું, અને પછી રોશનીમાં ખુલ્લું મુકવું. **બીજું**:--થોડો વખત પતંગનાંલાકડાંના ગાલી કાહાડેલા ઉકાલામાં હાથીદાંતને ઉકાલવું, અને પછી તેને પરસલફેત ઓફ આએરનનાં પાણીમાં બોલવું **ત્રીજું**:-જયાં સુધી હાથીદાંત ઉપર જેવો જોઇએ તેવો રંગ ચહડે ત્યાંસુધી તેને કાલી શાહીની અંદર વારંવાર બોલ્યા કરવું, એટલે તે ઉપર કાલો રંગ ચહડશે.

૧૧૯૬. હાડકાંને તરેહવાર રંગથી રંગવાની રીત.—હાડકાંને પણ હાથીદાંતની મીસાલે તરેહવાર રંગ આપી શકાયછે. (જુઓ હાથીદાંત રંગવાની રીત.)

૧૧૯૭. હુંનરથી મધ બનાવવાની રીત.—૪) રતલ ખાંડમાં ૧) પેંત પાણી નાખી ઉકાલો, અને ઉપર કચરો આવે તેને કાહાડી નાખી તેમાં ાા) આંઉંસ ફતકીનો બારીક ભુકો ઉમેરો. પછી તેને નીચે ઉતારી તેમા ાા) આંઉંસ ક્રીમ ઓફ તારતર તથા ૧) ચમચો ગોલાબ નાખીને એકરસ કરી નાખવો.

તોલ તથા માપનો કોઠો.

૧૧૯૮. ગામઠી તથા અંગ્રેજી તોલ.

૧ ઘઉંભાર..................૧ ગ્રેન.
૧૫ ગ્રેનનો ....૧ માસો.
૪ માસાનો ....૧ દ્રામ.
૩ દ્રામનો.....................૧ તોલો.
૨॥ તોલાનો ....૧ આંઉંસ.
૪૦ તોલાનો ....૧ રતલ.

૧૧૯૯. તોલ.

૨૦ ગ્રેનનો......................૧ સ્કૃપલ.
૩ સ્કૃપલનો...............૧ દ્રામ.
૮ દ્રામનો.....................૧ આંઉંસ.
૧૬ આંઉંસનો ....૧ પાંઉંડ.

૧૨૦૦. ચમચાનું તથા ગલાસનું માપ.

૧ ચમચી (નાની) માં ૧ દ્રામ સમાય.
૧ ચમચા (વચલા) માં ૨ ,, ,,
૧ ચમચા (મોહોટા) માં ૪ ,, ,,
૧ લીકર ગલાસમાં ...... ૧ આંઉંસ. ,,
૧ વાઇન ગલાસમાં...... ૨ ,, ,,

૧૨૦૧. માપ.

૬૦ મીનીમ (ટીપાં) નો .... ૧ દ્રામ.
૮ દ્રામનો.................. ૧ આંઉંસ.
૨૦ આંઉંસની .... ૧ પાઇંટ (પેંત).
૮ પાઇંટની.............. ૧ ગ્યાલન. (૪ બાટલી)

૧૨૦૨. જુદા જુદા ખોરાકનાં મૂલતત્વોનો કોઠો.

	દર ૧૦૦ ભાગમાં						દર ૧૦૦ ભાગમાં.				
	પાણીનો ભાગ	પુષ્ટિકારક ભાગ	ચરબીનો ભાગ	આટાના સટનો ભાગ.	ખારનો ભાગ.		પાણીનો ભાગ	પુષ્ટિકારક ભાગ.	ચરબીનો ભાગ	આટાના સતનો ભાગ.	ખારનો ભાગ.
અંડહ......	૧૨॥	૨૪॥।	૧।	૫૮॥	૩	દુધ............	૮૬॥।	૪	૩॥।	૫	૦॥
આરારૂટ...	૧૮	......	......	૮૨	......	પટેટા.........	૭૪	૧॥	$\frac{૧}{૧૦}$	૨૩॥	૧
ઈંડાં.......	૭૩॥	૧૩॥	૧૧॥	......	૧	પનીર, વેલાતી..	૩૬॥।	૩૩॥	૨૪।	......	૫॥
કુલટી.......	૧૨	૨૩।	૨॥	૫૯।	૩।	બાજરી.........	૧૧॥।	૧૦	૪॥	૭૧।	૨॥
કોબી.......	૯૧	૦।	૦॥	૫॥	૦॥।	મકાઇ..........	૧૩॥	૧૦	૬॥।	૬૪॥	૧॥
કંદ, મીડો..	૬૭॥	૧॥	૦॥	૧૮	૨॥	મરઘી	૭૩	૨૦	૭	......	......
ગાજર....	૮૫	૦॥	૦।	૮॥	૦॥।	મસુર	૧૧॥।	૨૫	૧।	૬૦	૨
ઘઉં........	૧૪	૧૪॥	૧	૬૯	૧॥	માખણ	૬	૦।	૯૧	......	૨॥।
ઘી.........	......	......	૧૦૦	......	......	માછલી.	૭૯	૧૪	૭	......	......
ચાણા	૧૧	૨૨	૩	૬૨	૨	માંસ, બકરાંનું...	૭૧	૨૨	૮	......	૧॥
ચોખા......	૧૦	૫	૦॥।	૮૩।	૦॥।	વટાણાં	૧૫	૨૨	૨	૫૩	૨
જવ........	૧૫	૧૩	૨	૬૮	૨	સલગમ	૯૦॥	૧	......	૪	૦॥
જુવાર......	૧૨	૧૨॥	૪	૭૦	૧॥	સાકર..........	૩	......	......	૯૬॥	૦॥
તાપીઓકા..	૧૮	......	......	૮૨	......	સાગુચોખા......	૧૮	......	......	૮૨	......
તુઅર......	૧૦	૨૨	૧	૬૨	૩						

મુંબઈ:—દીપન મીંટીંગ પ્રેસ, કાલબાદેવી.